

ANGELINA

Paris depuis 1903

PÂTISSERIES / PASTRIES



Mont-Blanc

Meringue, crème fouettée légère, vermicelles de crème de marrons

Meringue, light whipped cream, chestnut cream vermicelli

- 8,20 -



Millefeuille

Pâte feuilletée caramélisée, crème légère à la vanille

Layers of caramelized puff pastry, light vanilla cream

- 8,20 -



Paris-Brest

Pâte à choux, croustillant praliné noisette, pâte de noisette, ganache montée praliné noisette

Chou pastry, hazelnut praline crisp, hazelnut paste, hazelnut praline ganache

- 8,20 -



Tarte citron

Sablé Breton, gelée citron, mousse citron, crémeux citron, décor chocolat

Breton shortbread, lemon jelly, lemon mousse, lemon cream, chocolate décor

- 8,20 -



Eclair au chocolat

Pâte à choux, crémeux au chocolat noir à 70% de cacao, glaçage au chocolat noir

Chou pastry, 70% of cacao dark chocolate cremeux, dark chocolate icing

- 7,20 -



Trocadéro

Croustillant noisette, crémeux chocolat, biscuit noisette, crémeux noisette, glaçage chocolat et amandes hachées, crème fouettée chocolat au lait

Crunchy hazelnut, chocolate cremeux, hazelnut biscuit, hazelnut cream, chocolate and chopped almond icing, milk chocolate whipped cream

- 8,20 -



Demoiselle Tatin

Sablé Breton, crème montée vanille, pommes fraîches caramélisées

Breton shortbread, light vanilla whipped cream, fresh caramelised apples

- 8,20 -



Mont-Blanc Caramel

Meringue, crème fouettée légère, caramel fondant, vermicelle de pâte de marron, praliné

Meringue, light whipped cream, melting caramel, chestnut paste vermicelli, praline

- 8,20 -



Tarte coco mangue passion

Pâte sucrée, biscuit amande, crémeux passion mangue, ganache montée coco

Sweet pastry, almond biscuit, passion fruit mango cremeux, coconut ganache

- 7,90 -



Tiramisu

Croustillant café, biscuit cuillère, mousse mascarpone, ganache montée mascarpone vanillée

Coffee crisp, lady finger, mascarpone mousse, vanilla mascarpone ganache

- 7,90 -



Cheesecake fruits rouges

Croustillant chocolat blanc, biscuit génoise, fruits rouges, mousse cheesecake, framboise et myrtille

White chocolate, sponge cake, red fruit, cheesecake mousse, raspberry and blueberry

- 7,90 -



Tarte Mont-Blanc framboise

Pâte sucrée, croustillant chocolat blanc citron vert, pâte de marrons, gelée de framboise, crème fouettée, crème de marron

Sweet pastry, white chocolate and lime crisp, chestnut paste, raspberry jelly, whipped cream, chestnut cream

- 8,60 -



ANGELINA

Paris depuis 1903

PÂTISSERIES / PASTRIES



Mont-Blanc

Meringue, crème fouettée légère, vermicelles de crème de marrons

Meringue, light whipped cream, chestnut cream vermicelli

- 8,20 -



Millefeuille

Pâte feuilletée caramélisée, crème légère à la vanille

Layers of caramelized puff pastry, light vanilla cream

- 8,20 -



Paris-Brest

Pâte à choux, croustillant praliné noisette, pâte de noisette, ganache montée praliné noisette

Chou pastry, hazelnut praline crisp, hazelnut paste, hazelnut praline ganache

- 8,20 -



Tarte citron

Sablé Breton, gelée citron, mousse citron, crémeux citron, décor chocolat

Breton shortbread, lemon jelly, lemon mousse, lemon cream, chocolate décor

- 8,20 -



Eclair au chocolat

Pâte à choux, crémeux au chocolat noir à 70% de cacao, glaçage au chocolat noir

Chou pastry, 70% of cacao dark chocolate cremeux, dark chocolate icing

- 7,20 -



Trocadéro

Croustillant noisette, crémeux chocolat, biscuit noisette, crémeux noisette, glaçage chocolat et amandes hachées, crème fouettée chocolat au lait

Crunchy hazelnut, chocolate cremeux, hazelnut biscuit, hazelnut cream, chocolate and chopped almond icing, milk chocolate whipped cream

- 8,20 -



Demoiselle Tatin

Sablé Breton, crème montée vanille, pommes fraîches caramélisées

Breton shortbread, light vanilla whipped cream, fresh caramelised apples

- 8,20 -



Mont-Blanc Caramel

Meringue, crème fouettée légère, caramel fondant, vermicelle de pâte de marron, praliné

Meringue, light whipped cream, melting caramel, chestnut paste vermicelli, praline

- 8,20 -



Tarte coco mangue passion

Pâte sucrée, biscuit amande, crémeux passion mangue, ganache montée coco

Sweet pastry, almond biscuit, passion fruit mango cremeux, coconut ganache

- 7,90 -



Tiramisu

Croustillant café, biscuit cuillère, mousse mascarpone, ganache montée mascarpone vanillée

Coffee crisp, lady finger, mascarpone mousse, vanilla mascarpone ganache

- 7,90 -



Cheesecake fruits rouges

Croustillant chocolat blanc, biscuit génoise, fruits rouges, mousse cheesecake, framboise et myrtille

White chocolate crisp, sponge cake, red fruit, cheesecake mousse, raspberry and blueberry

- 8,20 -



Douceur marron cassis

Croustillant chocolat noir, meringue, crémeux cassis, pâte et crème de marron, crème montée marron mascarpone

Dark chocolate crisp, meringue, blackcurrant cremeux, chestnut pastry and cream, mascarpone chestnut cream

- 7,90 -



ANGELINA

Paris depuis 1903

PÂTISSERIES / PASTRIES



Mont-Blanc

Meringue, crème fouettée légère, vermicelles de crème de marrons

Meringue, light whipped cream, chestnut cream vermicelli

- 8,20 -



Millefeuille

Pâte feuilletée caramélisée, crème légère à la vanille

Layers of caramelized puff pastry, light vanilla cream

- 8,20 -



Paris-Brest

Pâte à choux, croustillant praliné noisette, pâte de noisette, ganache montée praliné noisette

Chou pastry, hazelnut praline crisp, hazelnut paste, hazelnut praline ganache

- 8,20 -



Tarte citron

Sablé Breton, gelée citron, mousse citron, crémeux citron, décor chocolat

Breton shortbread, lemon jelly, lemon mousse, lemon cream, chocolate décor

- 8,20 -



Eclair au chocolat

Pâte à choux, crémeux au chocolat noir à 70% de cacao, glaçage au chocolat noir

Chou pastry, 70% of cacao dark chocolate cremeux, dark chocolate icing

- 7,20 -



Trocadéro

Croustillant noisette, crémeux chocolat, biscuit noisette, crémeux noisette, glaçage chocolat et amandes hachées, crème fouettée chocolat au lait

Crunchy hazelnut, chocolate cremeux, hazelnut biscuit, hazelnut cream, chocolate and chopped almond icing, milk chocolate whipped cream

- 8,20 -



Demoiselle Tatin

Sablé Breton, crème montée vanille, pommes fraîches caramélisées

Breton shortbread, light vanilla whipped cream, fresh caramelised apples

- 8,20 -



Mont-Blanc Caramel

Meringue, crème fouettée légère, caramel fondant, vermicelle de pâte de marron, praliné

Meringue, light whipped cream, melting caramel, chestnut paste vermicelli, praline

- 8,20 -



Tarte coco mangue passion

Pâte sucrée, biscuit amande, crémeux passion mangue, ganache montée coco

Sweet pastry, almond biscuit, passion fruit mango cremeux, coconut ganache

- 7,90 -



Tiramisu

Croustillant café, biscuit cuillère, mousse mascarpone, ganache montée mascarpone vanillée

Coffee crisp, lady finger, mascarpone mousse, vanilla mascarpone ganache

- 7,90 -



Cheesecake fruits rouges

Croustillant chocolat blanc, biscuit génoise, fruits rouges, mousse cheesecake, framboise et myrtille

White chocolate crisp, sponge cake, red fruit, cheesecake mousse, raspberry and blueberry

- 8,20 -



Bûchette chocolat

Crème au chocolat, mousse au chocolat, génoise cacao, praliné rocher croustillant au chocolat noir, sirop cacao, flocage velouté au chocolat noir

Chocolate cream, chocolate mousse, cocoa sponge cake, crispy dark chocolate praline, cocoa syrup, velvety dark chocolate coating

- 8,20 -



ANGELINA

Paris depuis 1903

PÂTISSERIES / PASTRIES



Mont-Blanc

Meringue, crème fouettée légère, vermicelles de crème de marrons

Meringue, light whipped cream, chestnut cream vermicelli

- 8,20 -



Millefeuille

Pâte feuilletée caramélisée, crème légère à la vanille

Layers of caramelized puff pastry, light vanilla cream

- 8,20 -



Paris-Brest

Pâte à choux, croustillant praliné noisette, pâte de noisette, ganache montée praliné noisette

Chou pastry, hazelnut praline crisp, hazelnut paste, hazelnut praline ganache

- 8,20 -



Tarte citron

Sablé Breton, gelée citron, mousse citron, crémeux citron, décor chocolat

Breton shortbread, lemon jelly, lemon mousse, lemon cream, chocolate décor

- 8,20 -



Eclair au chocolat

Pâte à choux, crémeux au chocolat noir à 70% de cacao, glaçage au chocolat noir

Chou pastry, 70% of cacao dark chocolate cremeux, dark chocolate icing

- 7,20 -



Trocadéro

Croustillant noisette, crémeux chocolat, biscuit noisette, crémeux noisette, glaçage chocolat et amandes hachées, crème fouettée chocolat au lait

Crunchy hazelnut, chocolate cremeux, hazelnut biscuit, hazelnut cream, chocolate and chopped almond icing, milk chocolate whipped cream

- 8,20 -



Demoiselle Tatin

Sablé Breton, crème montée vanille, pommes fraîches caramélisées

Breton shortbread, light vanilla whipped cream, fresh caramelised apples

- 8,20 -



Mont-Blanc Caramel

Meringue, crème fouettée légère, caramel fondant, vermicelle de pâte de marron, praliné

Meringue, light whipped cream, melting caramel, chestnut paste vermicelli, praline

- 8,20 -



Tarte coco mangue passion

Pâte sucrée, biscuit amande, crémeux passion mangue, ganache montée coco

Sweet pastry, almond biscuit, passion fruit mango cremeux, coconut ganache

- 7,90 -



Tiramisu

Croustillant café, biscuit cuillère, mousse mascarpone, ganache montée mascarpone vanillée

Coffee crisp, lady finger, mascarpone mousse, vanilla mascarpone ganache

- 7,90 -



Cheesecake fruits rouges

Croustillant chocolat blanc, biscuit génoise, fruits rouges, mousse cheesecake, framboise et myrtille

White chocolate crisp, sponge cake, red fruit, cheesecake mousse, raspberry and blueberry

- 8,20 -



Boule pain d'épices agrumes

Mousse à la vanille, crème de mandarine, kumquat confit, caramel mou, biscuit de pain d'épices, croquant au chocolat, citron blanc, chocolat blanc

Vanilla mousse, mandarin cream, candied kumquat, soft caramel, gingerbread biscuit, chocolate crunch, white lemon, white chocolate

- 8,20 -



ANGELINA

Paris depuis 1903

PÂTISSERIES / PASTRIES



Mont-Blanc

Meringue, crème fouettée légère, vermicelles de crème de marrons

Meringue, light whipped cream, chestnut cream vermicelli

- 8,20 -



Millefeuille

Pâte feuilletée caramélisée, crème légère à la vanille

Layers of caramelized puff pastry, light vanilla cream

- 8,20 -



Paris-Brest

Pâte à choux, croustillant praliné noisette, pâte de noisette, ganache montée praliné noisette

Chou pastry, hazelnut praline crisp, hazelnut paste, hazelnut praline ganache

- 8,20 -



Tarte citron

Sablé Breton, gelée citron, mousse citron, crémeux citron, décor chocolat

Breton shortbread, lemon jelly, lemon mousse, lemon cream, chocolate décor

- 8,20 -



Eclair au chocolat

Pâte à choux, crémeux au chocolat noir à 70% de cacao, glaçage au chocolat noir

Chou pastry, 70% of cacao dark chocolate cremeux, dark chocolate icing

- 7,20 -



Trocadéro

Croustillant noisette, crémeux chocolat, biscuit noisette, crémeux noisette, glaçage chocolat et amandes hachées, crème fouettée chocolat au lait

Crunchy hazelnut, chocolate cremeux, hazelnut biscuit, hazelnut cream, chocolate and chopped almond icing, milk chocolate whipped cream

- 8,20 -



Demoiselle Tatin

Sablé Breton, crème montée vanille, pommes fraîches caramélisées

Breton shortbread, light vanilla whipped cream, fresh caramelised apples

- 8,20 -



Mont-Blanc Caramel

Meringue, crème fouettée légère, caramel fondant, vermicelle de pâte de marron, praliné

Meringue, light whipped cream, melting caramel, chestnut paste vermicelli, praline

- 8,20 -



Tarte coco mangue passion

Pâte sucrée, biscuit amande, crémeux passion mangue, ganache montée coco

Sweet pastry, almond biscuit, passion fruit mango cremeux, coconut ganache

- 7,90 -



Tiramisu

Croustillant café, biscuit cuillère, mousse mascarpone, ganache montée mascarpone vanillée

Coffee crisp, lady finger, mascarpone mousse, vanilla mascarpone ganache

- 7,90 -



Cheesecake fruits rouges

Croustillant chocolat blanc, biscuit génoise, fruits rouges, mousse cheesecake, framboise et myrtille

White chocolate crisp, sponge cake, red fruit, cheesecake mousse, raspberry and blueberry

- 8,20 -



Galette individuelle amande

Feuilletage inversé, crème frangipane amande, dorure, sirop

Reverse layering, almond frangipane cream, glaze, syrup

- 6,80 -



ANGELINA

Paris depuis 1903

PÂTISSERIES / PASTRIES



Mont-Blanc

Meringue, crème fouettée légère, vermicelles de crème de marrons

Meringue, light whipped cream, chestnut cream vermicelli

- 8,20 -



Millefeuille

Pâte feuilletée caramélisée, crème légère à la vanille

Layers of caramelized puff pastry, light vanilla cream

- 8,20 -



Paris-Brest

Pâte à choux, croustillant praliné noisette, pâte de noisette, ganache montée praliné noisette

Chou pastry, hazelnut praline crisp, hazelnut paste, hazelnut praline ganache

- 8,20 -



Tarte citron

Sablé Breton, gelée citron, mousse citron, crémeux citron, décor chocolat

Breton shortbread, lemon jelly, lemon mousse, lemon cream, chocolate décor

- 8,20 -



Eclair au chocolat

Pâte à choux, crémeux au chocolat noir à 70% de cacao, glaçage au chocolat noir

Chou pastry, 70% of cacao dark chocolate cremeux, dark chocolate icing

- 7,20 -



Trocadéro

Croustillant noisette, crémeux chocolat, biscuit noisette, crémeux noisette, glaçage chocolat et amandes hachées, crème fouettée chocolat au lait

Crunchy hazelnut, chocolate cremeux, hazelnut biscuit, hazelnut cream, chocolate and chopped almond icing, milk chocolate whipped cream

- 8,20 -



Demoiselle Tatin

Sablé Breton, crème montée vanille, pommes fraîches caramélisées

Breton shortbread, light vanilla whipped cream, fresh caramelised apples

- 8,20 -



Mont-Blanc Caramel

Meringue, crème fouettée légère, caramel fondant, vermicelle de pâte de marron, praliné

Meringue, light whipped cream, melting caramel, chestnut paste vermicelli, praline

- 8,20 -



Tarte coco mangue passion

Pâte sucrée, biscuit amande, crémeux passion mangue, ganache montée coco

Sweet pastry, almond biscuit, passion fruit mango cremeux, coconut ganache

- 7,90 -



Tiramisu

Croustillant café, biscuit cuillère, mousse mascarpone, ganache montée mascarpone vanillée

Coffee crisp, lady finger, mascarpone mousse, vanilla mascarpone ganache

- 7,90 -



Cheesecake fruits rouges

Croustillant chocolat blanc, biscuit génoise, fruits rouges, mousse cheesecake, framboise et myrtille

White chocolate crisp, sponge cake, red fruit, cheesecake mousse, raspberry and blueberry

- 8,20 -



Fôret noire

Croustillant chocolat noir, mousse chocolat noir, cerise, biscuit cacao punch kirsch, ganache montée mascarpone vanille

Dark chocolate crisp, dark chocolate mousse, cherry, cocoa punch kirsch biscuit, vanilla mascarpone ganache.

- 8,60 -



ANGELINA

Paris depuis 1903

PÂTISSERIES / PASTRIES



Mont-Blanc

Meringue, crème fouettée légère, vermicelles de crème de marrons

Meringue, light whipped cream, chestnut cream vermicelli

- 8,20 -



Millefeuille

Pâte feuilletée caramélisée, crème légère à la vanille

Layers of caramelized puff pastry, light vanilla cream

- 8,20 -



Paris-Brest

Pâte à choux, croustillant praliné noisette, pâte de noisette, ganache montée praliné noisette

Chou pastry, hazelnut praline crisp, hazelnut paste, hazelnut praline ganache

- 8,20 -



Tarte citron

Sablé Breton, gelée citron, mousse citron, crémeux citron, décor chocolat

Breton shortbread, lemon jelly, lemon mousse, lemon cream, chocolate décor

- 8,20 -



Eclair au chocolat

Pâte à choux, crémeux au chocolat noir à 70% de cacao, glaçage au chocolat noir

Chou pastry, 70% of cacao dark chocolate cremeux, dark chocolate icing

- 7,20 -



Trocadéro

Croustillant noisette, crémeux chocolat, biscuit noisette, crémeux noisette, glaçage chocolat et amandes hachées, crème fouettée chocolat au lait

Crunchy hazelnut, chocolate cremeux, hazelnut biscuit, hazelnut cream, chocolate and chopped almond icing, milk chocolate whipped cream

- 8,20 -



Demoiselle Tatin

Sablé Breton, crème montée vanille, pommes fraîches caramélisées

Breton shortbread, light vanilla whipped cream, fresh caramelised apples

- 8,20 -



Mont-Blanc Caramel

Meringue, crème fouettée légère, caramel fondant, vermicelle de pâte de marron, praliné

Meringue, light whipped cream, melting caramel, chestnut paste vermicelli, praline

- 8,20 -



Tarte coco mangue passion

Pâte sucrée, biscuit amande, crémeux passion mangue, ganache montée coco

Sweet pastry, almond biscuit, passion fruit mango cremeux, coconut ganache

- 7,90 -



Tiramisu

Croustillant café, biscuit cuillère, mousse mascarpone, ganache montée mascarpone vanillée

Coffee crisp, lady finger, mascarpone mousse, vanilla mascarpone ganache

- 7,90 -



Cheesecake fruits rouges

Croustillant chocolat blanc, biscuit génoise, fruits rouges, mousse cheesecake, framboise et myrtille

White chocolate crisp, sponge cake, red fruit, cheesecake mousse, raspberry and blueberry

- 8,20 -



Éclair chicorée

Pâte à choux, crème légère chicorée, glaçage chicorée, poudre de chicorée

Choux pastry, chicory light cream, chicory glaze, chicory powder

- 7,90 -

