

Se rafraîchir
BOISSONS, JUS, BIÈRES & VINS

BOISSONS

Henniez rouge, verte, bleue	3.3 dl	4.40
Henniez sirop	3.3 dl	4.90
Coca Cola, Coca Cola zéro	3.3 dl	4.60
Rivella rouge, Rivella bleu	3.3 dl	4.60
Jus de pommes, Sinalco, Grapefruit	3.3 dl	4.60
Fizzy Limone	3.5 dl	4.90
Limonade du Tessin, moins sucrée		
Thé froid citron ou pêche	3 dl	4.00
5 dl 5.50 / 2 dl 3.20 / 1 dl 1.90 enfant		
Schweppes indian tonic	2 dl	4.60
San Pellegrino rouge bitter	1 dl	4.60

JUS DE FRUITS

Jus d'orange frais pressé	2 dl	5.60
	3 dl	7.40
Citron frais pressé (servi avec de l'eau)	1 jus	4.20
Granini - orange, pêche, ananas, cocktail de fruits	2 dl	4.60
Opaline - abricot, pomme-carotte, poire william	2.5 dl	5.80

BIÈRES EN BOUTEILLE

La Mine Bex – La Minimale (blonde)	3.3 dl	6.90
La Mine Bex – Hermine (blanche)	3.3 dl	7.90
Feldschlösschen – avec ou sans alcool	3.3 dl	4.70
Bière limonade	verre	5.50

VINS DE NOTRE RÉGION

MINI-BOUTEILLE

Chasselas Aigle – Cave Alain Emery	● 2.0 dl	9.50
Rosé de Gamay romand – Cave Jolimont	● 2.0 dl	9.50
Gamay Pinot Aigle – Cave Alain Emery	● 2.0 dl	9.50

VINS BLANCS

Chasselas Tradition Aigle – Alain Emery	● 3.5 dl	17.50
Chasselas Tradition Aigle – Alain Emery	● 5.0 dl	19.50

VINS ROSÉ

Rosé Œil-de-Perdrix vaudois – Badoux	● 5.0 dl	21.00
--------------------------------------	----------	-------

VINS ROUGES

Gamay Beauregard Aigle – Alain Emery	● 3.5 dl	19.50
Yvorne Ass. Rouge – Artisans vigneron	● 5.0 dl	22.50
Trois Roses Aigle – La Baudelière	● 7.0 dl	39.00

Se faire plaisir
CAFÉS, CHOCOLATS, THÉS & INFUSIONS

CAFÉS

100% Arabica, torréfié artisanalement à Bex
servis avec un chocolat ou un biscuit fait maison

Café, café sans caféine	3.80
Espresso, ristretto	3.80
Renversé - lait chaud et café	4.30
Cappuccino - café, lait chaud et cacao	4.40
Café viennois - café et crème fouettée	5.70
Latte macchiato - espresso, lait, mousse de lait	5.30
Latte macchiato au caramel	5.90

LAIT & BOISSONS CHOCOLATÉES

servis avec un
chocolat ou un biscuit fait maison

Lait froid	2 dl	2.90
	3 dl	3.40
Lait chaud	tasse	3.20
Ovomaltine ou chocolat froid	2 dl	3.90
	3 dl	4.40
Ovomaltine chaude	tasse	4.20
Chocolat chaud mélange fait maison	tasse	5.20
Chocolat viennois maison - crème fouettée	tasse	6.90

THÉS & THÉS VERTS

servis avec un chocolat
ou un biscuit fait maison

Crowning's - English Breakfast Tea	3.80
Crowning's - Earl Grey	3.80
Crowning's - Thé vert China	3.80
Twinings - Thé vert jasmin, citron, menthe	3.80
Twinings - Thé noir à l'orange et cannelle	3.80
Thés en théière - toutes les sortes	portion 7.40

INFUSIONS

servies avec un chocolat
ou un biscuit fait maison

Twinings - Tilleul	3.80
Crowning's - Menthe	3.80
Crowning's - Verveine	3.80
Crowning's - Camomille	3.80
Crowning's - Cynorrhodon	3.80
Crowning's - Baies des bois	3.80
Twinings - Pomme et cannelle	3.80
Infusions en théière - toutes sortes	portion 7.40
Tisane aux fruits - mélange d'hibiscus, pommes, cynorrhodon, écorces d'oranges, arôme	tasse 4.40 portion 8.60
Potion magique jus de citron, eau chaude et miel	5.00

PETIT-DÉJEUNER

Croissant, ballon, ballon 10-céréales confiture maison, beurre, café ou thé portion	15.90
Fromage et jambon en supplément	+ 3.50

OMMELETTE & ŒUFS

	2 œufs	3 œufs
Omelette nature	8.50	9.50
Omelette au fromage	11.00	13.50
Omelette au jambon	11.50	14.00
Œuf au plat	8.50	9.50
Œuf au plat au jambon	11.50	14.00

SALADES

	petite	grande
Salade verte	5.50	9.50
Salade mêlée	6.90	12.80
Salade de poulet au curry rouge (20 min)		18.50
Pâté en croûte maison et salade mêlée		18.50
1 oeuf en supplément		+ 1.60
1 tranche de jambon en supplément		+ 2.30

TARTES MAISON selon proposition du jour

Epinards et fromage	10.80
Aux légumes	11.90
Brocoli-saumon, Epinards-saumon	11.90
Courgette-Thon, Lorraine	

SOUPES selon proposition du jour en saison

Bouillon	4.80
À la courge	8.50
Aux légumes	8.50

PLAT DU JOUR

Chaque semaine, du mardi au vendredi, nous vous proposons un menu du jour à consommer sur place ou à l'emporter. Sur notre site internet, vous trouverez nos menus du jour.



**En vitrine : grand choix de sandwiches,
pâtés et nos spécialités de canapés**

Déclaration des viandes et œufs : ils proviennent majoritairement de nos bouchers et producteurs locaux tels que les Boucheries Reichenbach, Von Euw et Les 2 Frères ainsi que la Ferme des Trois Epis
Bœuf (CH), Dinde (CH), Poulet (CH/F/EU), Porc/Jambon (CH), Crevettes (Vietnam), Carrelet (Mer du Nord), Œufs de Ferme (CH)

Notre assortiment de boulangerie-pâtisserie fait maison et suisse
Depuis 1935, nos articles de boulangerie, les viennoiseries et pâtisseries sont exclusivement faits maison avec des farines suisses par nos artisans boulangers-pâtisseries dans notre Confiserie à Aigle.

Tous les prix sont en CHF – TVA 8.1% incluse – 03.2024



CONFISEUR | CHOCOLATIER | TEA ROOM
spécialités maison, apéritifs, glaces & desserts

BOISSONS & PETITE RESTAURATION

BOISSONS *et* PETITE RESTAURATION AIGLE



Le rendez-vous gourmand
des petits et des grands

Pâtisserie
Chocolaterie
Pains & Cie
Glaces Maison
Apéritifs et fêtes
Anniversaires
Célébrations
Mariages
Cadeaux

CONFISERIE HEDINGER SA
Rue Colomb 3 – 1860 Aigle – 024 466 21 43
Av. du Crochetan 68 – 1870 Monthey – 024 471 23 43

www.confiserie-hedinger.ch