

The Morning Corner

BREAKFAST

Les viennoiseries

Faites main par notre Boulanger des Délices du Château (Morges)

Croissant / Pain au Chocolat 2 / 3

Cookie 3

Pancakes salés

3 pancakes, lard grillé, oeuf au plat, sirop d'érable servi à côté 15.5

Pancakes sucrés

3 pancakes sucrés, compote de fruits de saison du valais, sirop d'érable 12.5

LES CAFÉS

Notre café est un assemblage 100% Arabica du Brésil, de Colombie et du Costa-Rica.

Il est torréfié à Baulmes (Vaud) par Raygil Cafés, Artisan torréfacteur depuis 1964.

Les coups de du Pointu

Coldbrew maison 5 Iced Matcha Latte 6

Iced Cocoffee 6 ChoCoco froid 6

Coldbrew et lait coco cajou

Café, Espresso, Ristretto	3.7	Cappuccino	4.7
Espresso Macchiato	3.9	Flat White	5.5
Double Espresso	4.7	Latte Macchiato	4.9
Renversé	4.5	Chai latte froid	4.5
Cortado	4	Chocolat Chaud/froid	4.9
Americano	4.7	Lait Chaud / Froid 3dl	4
Iced coffee	4.9	Mocaccino	4.7
Lait et/ou sucre?		Infusion menthe/ginger frais	6

Extras : lait sans lactose (+0.5.-), lait d'avoine (Oatly +1), shot de café (+1.-)

LES THÉS (Théière CHF 5)

Magicien des Steppes | Thé noir fumé aux notes d'agrumes et d'épices

Alizé | Thé vert de Chine fruité, pétales de tournesol, de bleuets et de roses

Earl Grey | Mélange de thés noirs d'Inde et Ceylan aromatisé à la bergamote

English Breakfast | Thé noir aux longues feuilles du Ceylan du jardin de Kenilworth

Masala Chaï | Thé noir indien aux épices: Clou de girofle, cardamome, cannelle et gingembre

Gunpowder | Thé vert de Chine BIO

Sencha | Thé vert japonais à larges feuilles

Jasmin Vert | Fleurs de jasmin sur une base de thé vert chinois Sencha

Buchu Plus | Feuilles de Buchu, morceaux de pomme, feuilles de mûre, fleurs d'Hibiscus et de

Tournesol, morceaux d'aronia, framboise, baie de Goji (sans théine)

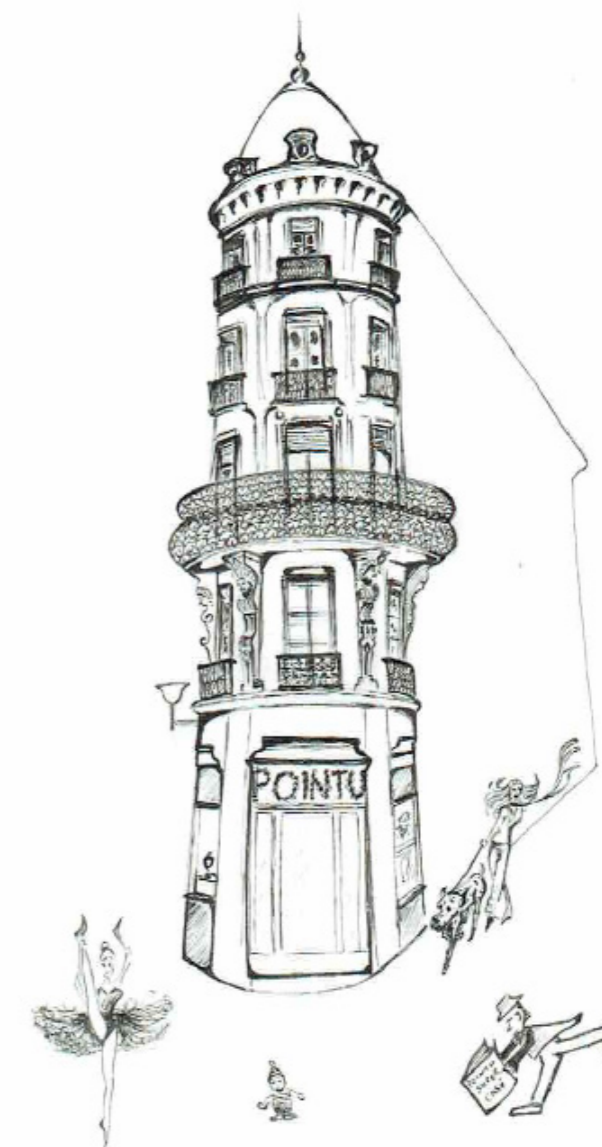
Rooibos Camomille | Rooibos nature BIO aux fleurs de camomille, (sans théine)

Mélange du Torrent | Balade en montagne avec menthe, romarin, sauge et bleuet

Prix indiqués en CHF | Comprenant la TVA | Service inclus

le POINTU

LAUSANNE



Merci d'être là :)



www.le-pointu.ch | @lepointulausanne
Code WIFI : «onditpas»



Douceur et Ivresse

LES SODAS ET MINÉRALES

Les spéciales de la maison

Thé Froid Maison 4dl	4.5
Limonade ou Orangeade (3dl jus de citron/orange frais avec eau plate ou gazeuse)	5
Jus d'orange frais 3dl	6.5

L'astuce: Épicez votre boisson avec 2cl de jus de gingembre frais et bio (+2)

Eau Gaz. du Pointu 4dl	3	Jus de Pomme Suisse 33cl	4.9
Eau Gaz. du Pointu Carafe 1L	5.5	Pomme ou Pomme-Poire	
Henniez Bleue/Verte 5dl	5.3	Urban Kombucha 33cl	5.5
Coca-Cola / Zero 4dl	4	Menthe Poivrée, Gingembre ou Hibiscus	
Romanette Citron 4dl	4	Les sirops 4dl	4
Tonic Thomas Henry 4dl	4	Grenadine, Cassis ou Menthe	
Jus Granini 4dl	4	Thomas Henry 20cl	4.5
Pêche ou Ananas		Ginger Beer ou Ginger Ale	
Jus de tomates genevoises 2.5dl	5.5	ChariTea Mate Bio 33cl	6

LES BIÈRES

Nos bières pressions sont brassées par La Nébuleuse à Renens.

PRESSIONS	30cl	50cl
Blonde « Zepp », 4.7 %	4.5	7.5
Blanche « Am'Wheat », 4.5 %	5.5	8.5
IPA « Embuscade », 6.7 %	6.5	9.5
Bière du moment (demandez au staff)	6.5	9.5

CIDRE		
Artisanal suisse «Crafty», 5%	6	9

BOUTEILLES	33cl	
Birra Moretti Lager Italienne, 4.6%	5.5	
Peroni Libera Lager sans alcool	5.5	
Hard Seltzer Eau pétillante citronnée alcoolisée et légèrement sucrée, 4.5%	6	

LES VINS

BLANC	1dl	75cl
Chasselas Un Air de Fête, Mont-sur-Rolle, AOC La Côte	5.5	36
Sauvignon Blanc Domaine Les Perrières, Peissy, AOC Genève	7	42
Pinot Grigio BIO La Carlina, Vénétie, Italie	6.5	39
Petite Arvine Primus Classicus, Cave Orsat, Martigny, AOC Valais	8	52

ROUGE		
Humagne Rouge La Tornale, Chamoson, AOC Valais	8	52
Vegamaro BIO/VEGAN Feudi di Guagnano, Salento, Italie	6	39
Primitivo BIO Varvaglione, IGP Les Pouilles, Italie	6	39
Grenache Syrah BIO Mas de Libian, Côtes du Rhône, France	7	42

ROSÉ		
Rosé de Gamay La Cuvée du Pointu, AOC Peissy/Genève	5.5	36
Assemblage BIO Château de la Selve, IGP Côteaux d'Arèche, France	6	39

MOUSSEUX		
PROSECCO Setteanime Extra Dry, DOC Treviso, Italie	6.5	42

KIRS		
Kir Vin Blanc Crème de Cassis Cusenier, Chasselas Clos du Roussillon	6	
Kir Prosecco Crème de Cassis Cusenier, Prosecco Setteanime	7	

Lunch Time

LES TRANCHES

(de 12:00 à 14:30)

①

Choix des tranches

La Combo	21
Sélectionnez 2 tranches différentes ci-dessous	

L'Olivella	21
Tapenade d'olives noires maison, Straciatella, Salsa Verde, tomates cerise, jambon cru du Tessin et amandes grillées -> Option veggie: 18	

Hey Bro (notre alternative locale à l'avocado toast)	18
Guacamole au brocoli (brocomole), feta fumée maison et rôtie au miel vaudois et thym, huile d'olive extra vierge	

Le KyoTartare	21
Tartare de coeur de rumsteack de boeuf (140g), condiments, mayonnaise à la japonaise maison aux algues noris, Yuzu kosho, tuile croquante	

②

Choix de l'accompagnement

La soupe du moment (demandez à l'équipe) ou la salade

Brunch & Poke

Avocado Toast	21
Guacamole maison, saumon fumé, oeuf au plat, tomates cerise, coriandre -> Option Vegan: 19	

Brunchy Benedict	23
Épinards frais, saumon fumé, oeuf poché, sauce hollandaise maison -> Option jambon cru ou guacamole à la place du saumon fumé: 21	

Le Poke Pointu	22
Riz Venere, saumon, edamame, avocat, pickles de concombres et carottes, oignons frits, coriandre, gingembre et soja, graines de sésame --> Option Vegan: 18	

③

Choix de l'extra

Oeuf au plat +2 | Pain sans gluten +2.5

Jambon cru du tessin +3 | 1/2 Avocat +3 | Sauce hollandaise +2.5

LES DESSERTS

Cheesecake nature et compotée maison de fruits du Valais	7.5
-----------------------------------------------------------------	-----

Brownie chocolat maison et ganache chocolat blanc	8.5
----------------------------------------------------------	-----

Madeleines artisanales aux fruits de saison	8.5
Madeleines libres de lactose et de gluten de la Maison Galatà servies chaudes avec ganache chocolat blanc (avec lactose)	

Origines des viandes et poissons : Bœuf, Jambon, Oeufs fermiers (Suisse), Saumon Fumé (Norvège)

N'hésitez pas à demander des infos concernant les mets pouvant déclencher intolérances ou allergies

The Barman Show

LES COCKTAILS

Le Malouine Beefeater 24, Charitea Mate Bio, orange, menthe	15
----------------------------------------------------------------------	----

Les classiques | Aperol (9.5), Hugo (11), Pimm's (12) et beaucoup d'autres !

Summer Pink Belsazar Rosé, Tonic Water, Pamplemousse	7.5
---------------------------------------------------------------	-----

Huguette Liqueur de framboise noire, Prosecco, Eau Gazeuse	12
---------------------------------------------------------------------	----

Early Gin Gin infusé au Earl Grey, Sirop de chaï, Jus de citron, Ginger Ale	15
--------------------------------------------------------------------------------------	----

Moscow Mule (Vodka) London Mule (Gin) Mexican Mule (Tequila) Jamaican Mule (Rhum) Ginger Beer, Citron Vert, Angostura	15
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

Mojito (cuban style) Rhum Blanc, Jus de Citron frais, Sucre, Menthe, Eau Gazeuse	14
-------------------------------------------------------------------------------------------	----

Basil Splash Gin, Jus de Citron, Basilic frais, Eau Gazeuse	14
----------------------------------------------------------------------	----

Pink Sour Gin infusé au Pamplemousse et Ecorces de Citron, Jus de citron, Sirop de Sucre	14
---------------------------------------------------------------------------------------------------	----

Whisky Sour (Bourbon) Amaretto Sour (Amaretto) Jus de Citron, Sirop de Sucre, Angostura	15
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

Negroni Spumante Gin, Martini Rouge, Campari, Prosecco	15
-----------------------------------------------------------------	----

Mai Tai Rhums Appleton Estate et Smith & Cross, Amaretto, Sirop Orgeat, Citron	15
-----------------------------------------------------------------------------------------	----

LES ALCOOLS

RHUMS 5cl		WHISKEYS & BOURBONS 5cl	
Rhum Original Dark Pineapple «Stiggins' Fancy» Plantation	14	J&B	12
		Jameson	12
		Johnnie Walker Black	12
Rhum Barbados «Grand Terroir» Double Aged Plantation	14	Jack Daniel's	12
		Marker's Mark	14
		Wild Turkey Rye	16
Rhum Guatemala & Bêlize «Gran Anejo» Plantation	14	Bulleit	14
		Oban 14y	16
		Glenfiddich 12y	14
Rhum Xaymaca «Extra Dry» Plantation	14	Aberlour 10y	14
		Talisker 10y	16
		Lagavelin 16y	18
Ron Master «Reserve Zafra»	17	Southern Comfort	12

Appleton Signature Rhum	14	DIGESTIFS 5cl	
		Get 27	10
Sailor Jerry	12	Bailey's	10
		Frangelico	10
TEQUILA&VODKAS 5cl		Jagermeister	10
Mezcal San Cosme	14	Amaretto Disaronno	10
Tequila Don Julio Blanco	12	Bitter des Diablerets	10
Tequila Don Julio Reposado	12	Calvados Rémy Du Breuil	12
		Remy Martin VSOP	14
Smirnoff Red	12	Grappa Amaronne Barrique	14
Belvédère	16	Abricotine et Williamine	10
Kettel One	14	Vieille Prune Morin	10
		Absinthe Nouvelle Vague	10

SPECIAL SHOT 2cl		SHOTS 2cl	
Hot Chihuahua (cannelle/ piment) from Lausanne!	5	Alcools de base à 10 ou 12.-	
Autres alcool: prix ind		Autres alcool: prix indiqués /2	