

## THE COCKTAILS

<b>Les classiques</b>   Aperol (9.5), Hugo (9.5), Pimm's (12), Summer Pink Belsazar rosé (7.5)	
<b>Le Pointu 3.0</b>   Gin, Chartreuse, Sirop de Romarin, Citron	16
<b>Bloody Mary</b>   Une vodka de caractère et du jus de tomates genevoises	12
<b>Mimosa Prosecco</b>   Prosecco, triple sec et jus d'orange frais	10
<b>Garibaldi</b>   Campari et jus d'orange frais	10
<b>Early Gin</b>   Gin infusé au Earl Grey, Sirop de chaï, Jus de citron, Ginger Ale	16
<b>Swiss Mule</b> (Absinthe)   Ginger Beer, Citron Vert, Peychaud's bitter	15
<b>Moscow Mule</b> (Vodka)   Ginger Beer, Citron Vert, Angostura	15
<b>London Mule</b> (Gin)   Ginger Beer, Citron Vert, Angostura	15
<b>Latino Mule</b> (Rhum)   Ginger Beer, Citron Vert, Angostura	15
<b>Mojito</b> (cuban style)   Rhum Blanc, Jus de Citron frais, Sucre, Menthe, Eau Gazeuse	15
<b>Basil Splash</b>   Gin, Jus de Citron, Basilic frais, Eau Gazeuse	15
<b>Sicilian smash</b> (Bourbon)   Oleo Saccharum à l'Orange, Jus de Citron Frais, Menthe	16
<b>Amaretto Sour</b> (Amaretto)   Jus de Citron, Sirop de Sucre, Angostura	16
<b>Pink Sour</b>   Gin infusé au pamplemousse, Jus de Citron, Sirop de Sucre	16
<b>Mai Tai</b>   Rhums Appleton Estate, St James, Sirop Orgetto, Jus de Citron	16
<b>Petit Dragon</b>   Vodka infusée citronnelle, Mandarine Napoléon, Oleo Saccharum au Citron, Jus de Citron, eau gazeuse, Piment Frais, Orange Bitter	16
<b>So Greeeeek!</b>   Gin infusé à l'aneth, Jus de Cocombre frais, Jus de Citron, Eau gazeuse, Sirop de Sucre	16

## LES BIÈRES

Nos bières pressions sont brassées par La Nébuleuse à Renens.

<b>PRESSIONS</b>	<b>30cl</b>	<b>50cl</b>	<b>CIDRE</b>	<b>30cl</b>	<b>50cl</b>
Blonde « Zepp », 4.7 %	4.5	7.5	Artisanal suisse «Crafty», 5%	6	9
Blanche « Moonshine », 4.5 %	5.5	8.5	<b>BOUTEILLES</b>	<b>33cl</b>	
IPA « Embuscade », 6.7 %	6.5	9.5	Birra Moretti   Lager Italienne, 4.6%	5.5	
Bière du moment (demandez au staff)	6.5	9.5	Peroni Libera   Lager sans alcool	5.5	

## # WINE O'CLOCK

	<b>1dl</b>	<b>75cl</b>
<b>BLANC</b>		
Pinot Grigio BIO   La Carline, Vénétie, Italie	6.5	42
Sauvignon Blanc   Domaine Les Perrières, Peissy, AOC Genève	7	46
Chasselas   Domaine de Penloup, Grand Cru Tartegnin, AOC La Côte	5.5	36
Vermentino   Is Arutas, Vermentino di Sardegna DOC, Italie	7	46
<b>ROUGE</b>		
Nero d'Avola BIO   Kerasos, Sicile, Italie	6.5	42
Corvina   Corvina Veronese IGT, Vénétie, Italie	7.5	49
Grenache Syrah BIO   Mas de Libian, Côtes du Rhône, France	7	46
<b>ROSÉ</b>		
Assemblage BIO   Love, Château Léoube, Côtes de Provence, France	6.5	42
Rosé de Gamay   La Cuvée du Pointu, Peissy, AOC Genève	5.5	36
<b>MOUSSEUX</b>		
Prosecco   Setteanime Extra Dry, DOC Treviso, Italie	6.5	42

# BRUNCH DES POINTURES

(10:00 - 14:30)

Lendemain difficile, date, moment de partage, famille, curiosité culinaire, on m'a dit que...

Tout est prétexte à un brunch au centre de Lausanne

« Un weekend sans bruncher c'est comme parler du lac de Genève dans le canton de Vaud »

Découvertes, recettes pétillantes, plats fait maison et... beaucoup d'amour

On vous souhaite une excellente expérience au Pointu et surtout...

n'oubliez pas de prendre du plaisir :)

## INFOS RÉSA

BOOK ONLINE SUR

[WWW.LE-POINTU.CH](http://WWW.LE-POINTU.CH)

A PARTIR DE 7 PERSONNES, ENVOYEZ-NOUS UN EMAIL À

[HELLO@LE-POINTU.CH](mailto:HELLO@LE-POINTU.CH)



« 1 CHF pour le Climat »

L'initiative « 1 CHF pour le climat » permet de nous engager simplement pour l'environnement et de soutenir les producteurs locaux et durables. Vous pouvez participer en scannant un code QR Twint. La moitié de chaque contribution soutient les producteurs locaux et durables tandis que l'autre permet de planter des arbres en Suisse.



[www.le-pointu.ch](http://www.le-pointu.ch) | @lepointulausanne  
Code WIFI : «onditpas»



# DOUCEUR ET EXCITATION

## 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

### Nos jus de fruits BIO

Jus d'orange frais 3 dl	6.5
Jus de tomates 3.3 dl	5.5
Jus de pomme 3.3 dl	4.9
Jus d'abricot 3.3 dl	5.5
Jus de nectar de raisin 3.3 dl	5.5

### Softs

Eau Gaz. du Pointu 4dl	3
Eau Gaz. du Pointu Carafe 1L	5.5
Henniez Bleue/Verte 5dl	5.5
Coca-Cola / Zero 4dl	4
Romanette Citron 4dl	4
Tonic Thomas Henry 4dl	4
ChariTea Mate Bio 33cl	6
Urban Kombucha 33cl	5.5
Menthe Poivrée, Gingembre ou Hibiscus	
Les sirops 4dl	4
Grenadine, Cassis ou Menthe	
Ginger Beer Thomas Henry 4dl	4.5

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

## THE BARISTA CORNER

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 coeur du Pointu

Flat White	5.5	Coldbrew	5
		Café infusé à froid - un délice	
Chai latte chaud	4.5	Pumpkin Latte	6
		Cappuccino et purée de courge	

## LES CAFÉS

Café, Espresso, Ristretto	3.7
Espresso Macchiato	3.9
Double Espresso	4.7
Renversé	4.5
Cortado	4
Americano	4.7
Cappuccino	4.7
Iced Coffee	5
Latte Macchiato	4.9
Matcha Latte	6
Chocolat	4.9
Chaud ou froid :)	
Mocaccino	4.7
Chaud ou froid :)	
Lait Chaud / Froid 3dl	4

## LES THÉS (THÉIÈRE CHF 5)

<b>Babouchka</b>   Thé noir aux notes d'agrumes
<b>Alizé</b>   Thé vert de Chine fruité, pétales de tournesol, de bleuets et de roses
<b>Earl Grey</b>   Mélange de thés noirs d'Inde et Ceylan aromatisé à la bergamote
<b>English Breakfast</b>   Thé noir aux longues feuilles du Ceylan du jardin de Kenilworth
<b>Masala Chai</b>   Thé noir indien aux épices: Clou de girofle, cardamome, cannelle et gingembre
<b>Gunpowder</b>   Thé vert de Chine BIO
<b>Sencha</b>   Thé vert japonais à larges feuilles
<b>Jasmin Vert</b>   Fleurs de jasmin sur une base de thé vert chinois Sencha
<b>Buchu Plus</b>   Feuilles de Buchu, morceaux de pomme, feuilles de mûre, fleurs d'Hibiscus et de Tournesol, morceaux d'aronia, framboise, baie de Goji (sans théine)
<b>Rooibos pêche</b>   Rooibos nature BIO aux fleurs de camomille, (sans théine)
<b>Mélange du Torrent</b>   Balade en montagne avec menthe, romarin, sauge et bleuets
<b>Infusion chaude menthe/ginger frais</b> +1

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

### Madeleines artisanales au chai - 8.5

Madeleines libres de lactose et de gluten de la Maison Galatà servies chaudes avec chantilly mascarpone

# BRUNCH TIME

## SALTIES

### Eggs Benedict - 25

Pain toasté, épinards, saumon gravlax suisse, oeufs pochés et sauce hollandaise, salade  
Extra truffe: + 5

### Mediterranean Vegan Burger - 23

Falafel au persil maison, pain pita, tahini sésame et betterave, pickles, salade

### Truffle Mac & Cheese - 29

Macaroni, Gruyère AOC, mozzarella suisse, truffe italienne

### Onion Soup - 18

Bouillon de bœuf et de poulet maison, oignons caramélisés, Gruyère AOC, toast

### CourgetToast - 24

Rügbrod (Pain noir nordique) artisanal, sour cream à la féta, courgettes à la menthe et huile d'olive extra vierge, saumon gravlax suisse et oeuf poché, salade  
-> Oeuf au plat à la place de l'oeuf poché: 23  
-> Option sans saumon: 20

### Pancakes salés - 16

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

### Salmon blinis - 16

3 pancakes, saumon gravlax suisse, sour cream au zeste de lime

### French toasts salés - 16

2 tranches de pain perdu brioché, lard grillé, oeuf au plat, sirop d'érable servi à côté

## UN EXTRA ?

-> Bacon: +2	-> Oeuf poché: +2.5
-> Saumon: +5	-> Oeuf au plat: +2
-> Pain sans gluten: +2.5	-> Salade: +4

Qui dit dessert...  
Sauvignon Blanc,  
Peissy, AOC Genève  
7 1dl | 46 75cl

## SWEETIES

### Pancakes sucrés - 14

3 pancakes sucrés, sour cream et confiture de châtaigne, pomme, sirop d'érable

### French toasts sucrés - 14

2 tranches de pain perdu brioché, sour cream et confiture de châtaigne, pomme, sirop d'érable

### So cheesnut - 7.5

Cheesecake nature, confiture de châtaigne maison

### Pumpkin Spice Cake - 9 (from Sedef Pâtisserie)

Cake au potimarron et fromage frais aux épices d'automne  
(aka anis étoilé, cannelle, muscade, clou de girofle) et graine de courge

### Choco domo - 8

Craquelin au chocolat, namelaka chocolat noir, crème praliné noisette, chantilly mascarpone

Origines des viandes: bœuf, lard, saumon, poulet (Suisse), oeufs fermiers vaudois

Prix indiqués en CHF | Comprenant la TVA | Service inclus

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