

The Barman Show

Le Malouine Beefeater 24, Charitea Mate Bio, orange, menthe	15
Les classiques Aperol (9.5), Hugo (11), Pimm's (12), Summer Pink Belsazar rosé (7.5)	
Le Pointu 3.0 Gin, Chartreuse, Sirop de Romarin, Citron	15
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
Indian Mule (Gin infusé au Masala Chaï) Moscow Mule (Vodka) London Mule (Gin) 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
Last Word Gin, Chartreuse, Liqueur de Marasquin, Jus de Citron	15
Whisky Sour (Bourbon) Amaretto Sour (Amaretto) Jus de Citron, Sirop de Sucre, Angostura	15
Mai Tai Rhums Appleton Estate, Amaretto, Sirop Orgeat, Citron, Orange Bitter	15

Et surtout, n'oubliez pas de prendre du plaisir :)

INFOS

TOUS LES SAMEDIS ET DIMANCHES

BOOK ONLINE SUR
WWW.LE-POINTU.CH

A PARTIR DE 10 PERSONNES,
ENVOYEZ-NOUS UN EMAIL À
HELLO@LE-POINTU.CH

CODE WIFI

« onditpas »

le
POINTU

LAUSANNE

Les Brunchs de Sofia Clara

Bloggeuse régionale, Sofia Clara vous propose ses brunchs préférés! Retrouvez ses recettes sur www.sofiaclara.com



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 Carline, 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'Ardèche, 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	

Brunch Time

SALTIES

Bacon&Cheese Burger	21
Bun à burger artisanal servi avec oeuf au plat en aller-retour, raclette fumée fondante, lard croustillant, moutarde à l'ancienne, salade	

Eggs Benedict	23
Pain toasté, épinards, saumon fumé, oeufs pochés et sauce hollandaise, salade -> Option bacon à la place du saumon: 22	

Avocado Toast	21
Pain toasté, écrasé d'avocat, saumon fumé, noix de cajou, oeuf au plat. Salade en accompagnement -> Option oeuf poché à la place d'oeuf au plat: + 0.5 -> Option vegan: 19 -> Option bacon à la place du saumon: 20	

CourgetToast (<i>notre avocado toast local!</i>)	23
Rügbrod (Pain noir nordique) artisanal, yaourt suisse à la féta, courgettes à la menthe et huile d'olive extra vierge, truite fumée suisse et oeuf au plat, salade -> Oeuf poché à la place d'oeuf au plat: + 0.5 -> Option sans truite: 19	

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

Salmon blinis	14.5
2 pancakes, saumon fumé, yaourt au zeste de lime et aneth	

French toasts salés	13
2 tranches de pain perdu brioiché, lard grillé, oeuf au plat, sirop d'érable servi à côté	

Un extra?

-> Guacamole: +3	-> Bacon: +2
-> Saumon: +3	-> Pain sans gluten: +2.5
-> Salade: +3.5	-> Oeuf au plat: +2
-> Sauce hollandaise: +2.5	-> Oeuf poché: +2.5

SWEETIES

Pancakes sucrés	12.5
3 pancakes sucrés, pommes, compote de fruits de saison, sirop d'érable servi à côté	

French toasts sucrés	12
2 tranches de pain perdu brioiché, compote de fruits de saison, beurre monté à la cannelle, sirop d'érable servi à côté	

Cinnamon pancakes	14
3 pancakes, beurre monté à la cannelle, amandes grillées, sirop d'érable servi à côté	

Açaï smoothie bowl	14
Bol rafraichissant à manger à la cuillère à l'açaï, (baie brésilienne aux propriétés antioxydantes) fruits rouges, banane, lait de coco et amandes	

Origines des viandes: lard (Suisse), Truite (France), Saumon (Norvège), 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

The Barista Corner

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

Pumpkin latte	5.5	Lavandu Latte	6.5
<small>Cappuccino avec purée maison de courge et épices</small>		<small>Cappuccino avec sirop maison lavande cannelle</small>	
Chai latte chaud	4.5	Matcha Latte	6

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	Chocolat Chaud/froid	4.9
----------	-----	----------------------	-----

Cortado	4	Lait Chaud / Froid 3dl	4
---------	---	------------------------	---

Americano	4.7	Mocaccino	4.7
-----------	-----	-----------	-----

Iced coffee	4.9	Infusion menthe/ginger frais	6
<small>Lait et/ou sucre?</small>			

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

Day Drinking Corner

Garibaldi	10	Bloody Mary Une vodka de caractère et du jus de tomates genevoises	12
Campari et jus d'orange frais			
Early Gin Gin infusé au Earl Grey, Sirop de chaï, Jus de citron, Pêche Bitter, Ginger Ale	15	Mimosa Prosecco Avec jus d'orange frais	10

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 pêche | 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