

THE MORNING CORNER (À PARTIR DE 8:30)

Les viennoiseries

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

Croissant	2
Pain au Chocolat	3

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

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

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

Chestnut latte	6	Banana Latte	6
Cappuccino avec purée maison de marron et épices		Cappuccino avec purée maison de bananes flambées au rhum	

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

Lait et/ou sucre?

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

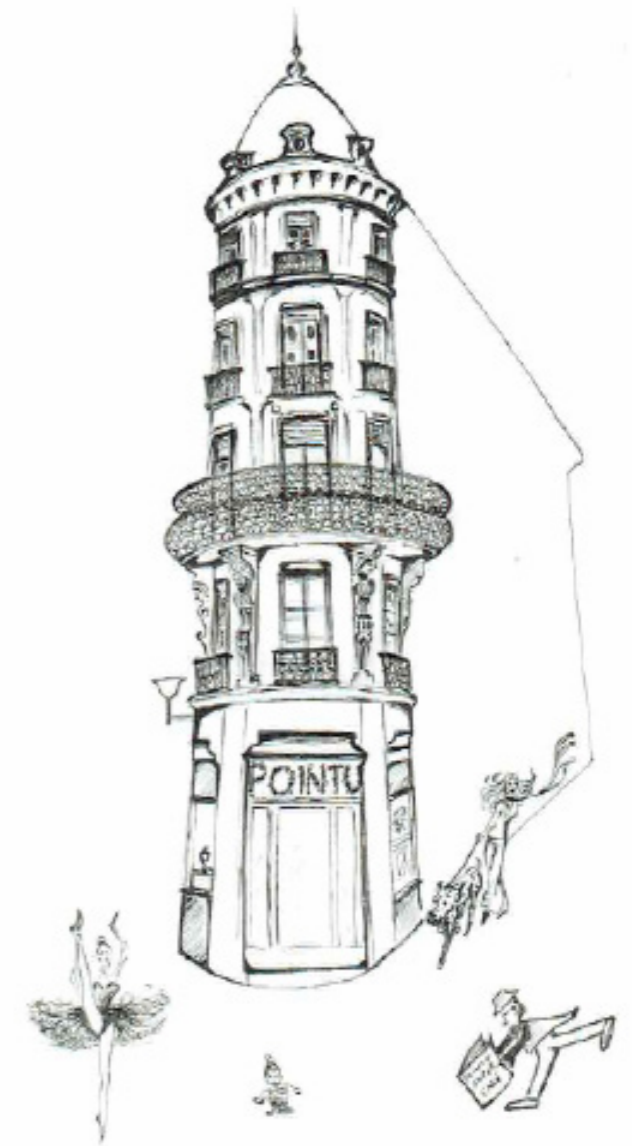
Rooibos pêche | Rooibos nature BIO aux fleurs de camomille, (sans théine)

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

Prix indiqués en CHF | Comprenant la TVA | Service inclus

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

Nos jus de fruits BIO

Jus de pomme 3.3 dl	4.9	Jus de tomates 3.3 dl	5.5
Jus d'abricot 3.3 dl	5.5	Jus d'orange frais 3 dl	6.5
Jus de nectar de raisin 3.3 dl	5.5		
L'astuce: Épicez votre boisson avec 2cl de jus de gingembre frais et bio (+2)			

Eau Gaz. du Pointu 4dl	3	Urban Kombucha 33cl	5.5
Eau Gaz. du Pointu Carafe 1L	5.5	Menthe Poivrée, Gingembre ou Hibiscus	
Henniez Bleue/Verte 5dl	5.3	Les sirops 4dl	4
Coca-Cola / Zero 4dl	4	Grenadine, Cassis ou Menthe	
Romanette Citron 4dl	4	Thomas Henry 20cl	4.5
Tonic Thomas Henry 4dl	4	Ginger Beer ou Ginger Ale	
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	

WINE FOR NERDS – BIODYNAMIE

La Biodynamie est une philosophie de travail qui harmonise la vigne et les astres. Cette méthode a pour but d'améliorer l'échange entre la terre et la plante en utilisant des préparations naturelles.

YANNICK PASSAS – MAISON DU MOULIN – AOC LA CÔTE – COINSINS	1dl	75cl
Chasselas blanc sec à la trame minérale, notes de citron	6	36
Altesse blanc au nez franc, notes de citron et de vanille	7.5	45
Assemblage rouge fruité, notes de mûre	7.5	45

BLANC		
Pinot Grigio BIO La Carline, Vénétie, Italie	6.5	39
Sauvignon Blanc Domaine Les Perrières, Peissy, AOC Genève	7	42

ROUGE		
Nero d'Avola BIO Kerasos, Sicile, Italie	6.5	39
Primitivo BIO Varvaglione, IGP Les Pouilles, Italie	6	36
Grenache Syrah BIO Mas de Libian, Côtes du Rhône, France	7	42

ROSÉ		
Assemblage BIO Château de la Selve, IGP Côteaux d'Ardèche, France	6	36
Rosé de Gamay La Cuvée du Pointu, Peissy, AOC Genève	5.5	33

MOUSSEUX		
Prosecco Setteanime Extra Dry, DOC Treviso, Italie	6.5	39

BLUNCH

SALTIES

La Rossini	26
Filet de bœuf suisse (cuisson saignante), mousse de foie gras maison, réduction de Madeira et demi-glace de truffe noire, brioche, salade	

Deluxe Benedict	31
English muffin, épinards, oeufs pochés, sauce hollandaise, truffe noire fraîche, salade	

La Duck	23
Confit de cuisse de canard, pak choi vapeur, suprêmes d'orange, chutney de piments et cajou, caramel maison au lait et sucre de coco BIO, salade	

La Soupe à l'oignon	16
Fonds de bœuf et de volaille maison, oignons, toasts de Gruyère AOC fondu	

Eggs Benedict	23
Pain toasté, épinards, saumon fumé, oeufs pochés, 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	
-> Option oeuf poché à la place d'oeuf au plat: + 0.5	
-> Option vegan: 19	
-> Option bacon à la place du saumon: 20	

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

Salmon blinis	14.5
3 pancakes, saumon fumé, yahourt au zeste de lime et aneth	

French toasts salés	13
2 tranches de pain perdu brioché, lard grillé, oeuf au plat, sirop d'érable	

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, compote de fruits de saison, sirop d'érable	

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

Cinnamon pancakes	14
3 pancakes à la banane, beurre monté à la cannelle, cajou, sirop d'érable	

Cheesecake nature et compotée maison	7.5
---	-----

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

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

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

THE BARMAN SHOW

#SWISS COCKTAILS

HONNEUR AU LOCAL
CRÉATION SPÉCIALE DE COCKTAILS AVEC UNE SWISS TOUCH

Swiss Mule Absinthe, Ginger Beer, Peychaud's Bitter, Jus de Citron	16
---	----

Le Valaisan Abricotine, Jus d'Abricot, Sirop de Romarin, Jus de Citron	16
---	----

Diablerets Libre Bitter des Diablerets, Rhum Brun, Coca, Jus de Citron	13
---	----

Doggy Hot Chihuahua, Rhum Brun, Jus de Pomme et Citron, Angostura, Ginger Ale	16
--	----

Picasso Sour Suze, Gin, Sucre, Citron vert, Concombre	16
--	----

LES CLASSIQUES

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
--	----

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)	15
---	----

London Mule (Gin) Jamaican Mule (Rhum) Ginger Beer, Citron Vert, Angostura	
--	--

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 Rhum Appleton Estate, Amaretto, Sirop Orgeat, Citron, Orange Bitter	15
--	----

LES ALCOOLS

RHUMS 5cl		WHISKEYS & BOURBONS 5cl	
-----------	--	-------------------------	--

Original Dark Pineapple	14	J&B	12
-------------------------	----	-----	----

«Stiggins' Fancy» Plantation		Jameson	12
------------------------------	--	---------	----

Barbados «Grand Terroir»	14	Johnnie Walker Black	12
--------------------------	----	----------------------	----

Double Aged Plantation		Jack Daniel's	12
------------------------	--	---------------	----

Guatemala & Bêlize «Gran	14	Marker's Mark	14
--------------------------	----	---------------	----

Anejo» Plantation		Wild Turkey Rye	16
-------------------	--	-----------------	----

Xaymaca «Extra Dry» Plantation	14	Bulleit	14
--------------------------------	----	---------	----

Ron Master «Reserve Zafra»	17	Oban 14y	16
----------------------------	----	----------	----

Appleton Signature	14	Glenfiddich 12y	14
--------------------	----	-----------------	----

Sailor Jerry	12	Aberlour 10y	14
--------------	----	--------------	----

		Talisker 10y	16
--	--	--------------	----

		Lagavelin 16y	18
--	--	---------------	----

TEQUILA&VODKAS 5cl		Southern Comfort	12
-------------------------------	--	------------------	----

Mezcal San Cosme	14		
------------------	----	--	--

Tequila Don Julio Blanco	12	SPECIAL SHOT 2cl	5
--------------------------	----	-------------------------	---

Tequila Don Julio Reposado	12	Hot Chihuahua (cannelle/piment)	
----------------------------	----	---------------------------------	--

		from Lausanne!	
--	--	----------------	--

Smirnoff Red	12	Autres alcool: prix ind	
--------------	----	-------------------------	--

Belvédère	16		
-----------	----	--	--

Kettel One	14		
------------	----	--	--