

THE BARMAN SHOW

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

LES BIÈRES

Nos bières pressions sont brassées par La Nébuleuse à Renens.

PRESSIONS	30cl	50cl	CIDRE	30cl	50cl
Blonde « Zepp », 4.7 %	4.5	7.5	Artisanal suisse «Crafty», 5%	6	9
Blanche « Moonshine », 4.5 %	5.5	8.5	BOUTEILLES	33cl	
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

BLANC	1dl	75cl
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
ROUGE		
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
ROSÉ		
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
MOUSSEUX		
PROSECCO Setteanime Extra Dry, DOC Treviso, Italie	6.5	42

DINNER DES POINTURES

(18:00 - 22:00)

BIENVENUE AU FLAT IRON DE LAUSANNE

Notre cheffe Danielle et son équipe originaire des 4 coins du globe (sans exagération aucune) vous font découvrir le concept de GastroPub.

Des plats inspirés des traditions des pubs du monde entier, 100% faits maison, préparés avec des produits suisses et par une équipe aussi cosmopolite que la carte et accompagnés de bières lausannoises ou vins de la région.

Ici se côtoient les Pan de Yuca de Jorge, la chicken coconut herb salade de Sinthu, le Falafel Burger de Patricia, les Lobster Mc&Cheese de Danielle et les Punchs coco de Vincent notre barman.

Alors attablez-vous et profitez bien !

INFOS RÉSA

TOUS LES JOURS

BOOK ONLINE SUR

WWW.LE-POINTU.CH

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

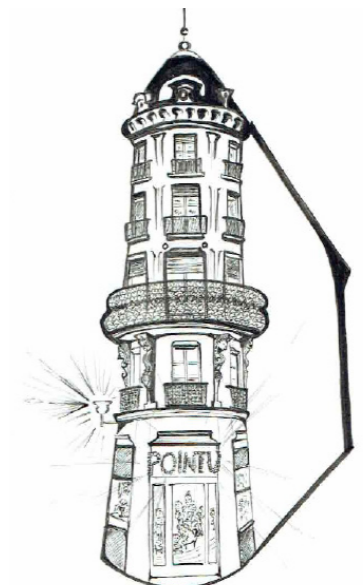
HELLO@LE-POINTU.CH

CODE WIFI

« onditpas »



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



Lucie Menni

FLACONS ET IVRESSE

NOTRE SÉLECTION DE GIN&TONICS

LE GIN À 13.-
4cl avec
Thomas Henry Tonic

Le Gin des Mamies (Lausanne) | Ananas séché

THE CLASSICS

Tanqueray 10 Pamplemousse, Thym	14
Martin Miller's Basilic, Fraise, Poivre	15
Nordes Marjolaine, Citron	15
Hendrick's Concombre, Poivre	15
Gordon's Lime	13
Monkey 47 Zeste d'orange et de lime	18

THE SPECIAL ONES

Beefeater 24	15
Charitea Mate Bio, Orange, Menthe	
Rangpur Citron jaune, Ginger	15
Engine BIO Poire, Saugue	18
Turicum Orange, Romarin	18
Gin Mare Basilic, Citron jaune	16

LES ALCOOLS

RHUMS 4cl

Original Dark Pineapple	14
«Stiggins' Fancy» Plantation	
Barbados «Grand Terroir»	14
Double Aged Plantation	
Guatemala & Bêlize «Gran Anejo» Plantation	14
Xaymaca «Extra Dry» Plantation	14
Ron Master «Reserve Zafra»	17
Appleton Signature	14
Sailor Jerry	12

TEQUILA&VODKAS 4cl

Mezcal San Cosme	14
Tequila Don Julio Blanco	12
Tequila Don Julio Reposado	12

Smirnoff Red	12
Belvédère	16
Kettel One	

WHISKEYS & BOURBONS 4cl

J&B	12
Jameson	12
Johnnie Walker Black	12
Jack Daniel's	12
Marker's Mark	14
Wild Turkey Rye	16
Bulleit	14
Oban 14y	16
Glenfiddich 12y	14
Aberlour 10y	14
Talisker 10y	16
Lagavelin 16y	18
Southern Comfort	12

SPECIAL SHOT 2cl

Hot Chihuahua (cannelle/piment)	5
from Lausanne!	
Autres alcool: prix ind	

LES SODAS ET MINÉRALES

Les spéciales de la maison

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

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)

DINNER TIME

TAPAS & STARTERS

All we need is **ROSÉ**
Assemblage by Léoube,
Côtes de Provence, France
6.5 1dl | 42 75cl

Beef Tacos - 21

Roast beef boeuf, purée de black beans, salsa tatemada (tomates), salsa verde, tortilla (cactus et maïs)

Pan de Yuca - 14

Beignets fondants équatoriens, farine de manioc, Mozzarella suisse, salsa tomates & sour cream

Gochujang Buffalo Wings - 18

6 ailes de poulet, Gochujang Buffalo sauce, salade de céleri, sour cream

Planchett'o Pointu - 23

Charcuterie du moment, straciatella vaudoise, pickles maison, moutarde, focaccia

Straciatella - 14

Straciatella vaudoise, tomates, focaccia

Vegan tacos - 18

Daikon (radis doux japonais), purée de black beans, tomates, salsa verde, tortilla (cactus et maïs)

MAINS

Lobster Mac & Cheese - 29

Homard du Maine, macaroni, Gruyère AOC, mozzarella
Option Veggie -> 25

Vous avez du **rouge**?
Corvina, Veronese IGT,
Vénétie, Italie
7.5 1dl | 49 75cl

Mediterranean Vegan Burger - 21

Falafel aux olives noires maison, pain pita, tomates, tahini sésame, pickles, salade

Panzanella Salad - 25

Tomates jaunes et rouges, coppa, olives, poivrons rôtis, sauce panzanella, focaccia, straciatella
Option Veggie -> 19

Coco Chicken Salad - 18

Poulet cuit en basse température dans du lait de coco, pousses de Mungo, herbes et cacahuètes, pain

Grilled Cheese & co - 16

Rügbrod (Pain noir nordique) artisanal, scamorza, mozzarella, coppa, soupe froide de tomates jaunes
Option Veggie -> 14

Japanese Surf & Turf - 29

Homard et filet de bœuf comme un nigiri, mayonnaise wasabi, sweet & soy sauce

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

SWEETIES

So cheesy - 7.5 | Cheesecake nature, coulis et fraises fraîches

Tres Leches - 7 | Génoise nature, chantilly mascarpone, crème Tres Leches, coulis mangue

Choco domo - 8 | Craquelin, namelaka chocolat noir, crème praliné noisette, chantilly mascarpone

Origines des viandes: Boeuf, charcuterie, saumon, poulet (Suisse), homard (USA), Oeufs fermiers vaudois
N'hésitez pas à nous demander des infos concernant les mets pouvant déclencher des intolérances ou des allergies

Prix indiqués en CHF | Comprenant la TVA | Service inclus