

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

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		
Primitivo Antico Sigillo, Primitivo di Manduria DOP, Pouilles, 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.

INFOS RÉSA

BOOK ONLINE SUR

WWW.LE-POINTU.CH

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

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



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, Sauge	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
Lemanic «Rhum épicé»	14

TEQUILA&VODKAS 4cl

Mezcal San Cosme	14
Tequila Don Julio Blanco	12
Tequila Don Julio Reposado	12
Smirnoff Red	12
Belvédère	16

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) from Lausanne!	5
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 **PINOT**
Pinot Grigio BIO,
La Carlina, Vénétie, Italie
6.5 1dl | 42 75cl

Quesadilla - 19

Effiloché de boeuf juicy and tasty, Gruyère AOC, mozzarella suisse, bouillon maison, tortilla

Pan de Yuca - 14

Beignets fondants équatoriens, farine de manioc, scamorza fumée vaudoise, sauce tomate & sour cream

Beef ribs - 21

Ribs de boeuf, sésame maple sauce, salade d'herbes & piments, sour cream

Planchett'o Pointu - 23

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

Straciatella - 14

Straciatella vaudoise, cime di rapa (pousses de brocoli), olives, coppa des Grisons, poivre noir, focaccia

Serena's Tartare - 19

Tartare de boeuf (120gr), toast au levain, moutarde crémeuse toute douce, salade de mesclun (inspiration turinoise)

Royal Scallops - 23

3 St-Jacques snackées, pomme de terre, maïs brûlés, sauce yuzu sake et beurre blanc, nduja

MAINS

Truffle Mac & Cheese - 29

Macaroni, Gruyère AOC, mozzarella suisse, truffe italienne

Mediterranean Vegan Burger - 23

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

Pasta (vegan) - 24

Gnochetti sardi **maison**, champignons suisses BIO, courge et sauce demi-glace, lemon zest

Coco Duck - 26

Magret de canard laqué à la sauce miso coco, riz jaune collant, pousses de Mungo, orange, herbes & cacahuètes

Onion Soup - 18

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

Vous avez du **rouge?**

Corvina, Veronese IGT,
Vénétie, Italie
7.5 1dl | 49 75cl

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

SWEETIES

So cheesnut - 7.5

Cheesecake nature, confiture de châtaignes maison

Pumpkin Spice Cake - 9 (from Sedef Pâtisserie)

Cake au potimarron et fromage frais aux épices d'automne (aka anis étoilé, canelle, 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: boeuf, charcuterie, saumon, poulet (Suisse), st-jacques, canard (France), 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