

THE BLUNCH COCKTAILS

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

	1dl	75cl
BLANC		
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

LUNCH DES POINTURES

(12:00 - 14:00)

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 le Tres Leches de Jorge, la chicken coconut herb salade de Sinthu, le Falafel Burger de Patricia, les Lobster Mc&Cheese de Danielle et les Cocktails 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

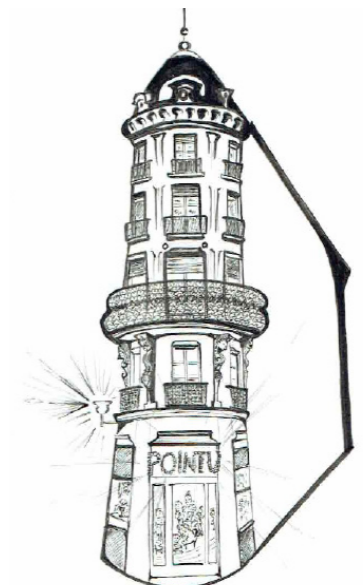
HELLO@LE-POINTU.CH

CODE WIFI

« onditpas »



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



Lucie Menni

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

Iced Coffee	5	Coldbrew	5
Lait, sucre, nature...? Il est fait pour toi		Café infusé à froid - un délice	
Chai latte froid	5	Gingerccino	6
		Mocaccino et poudre de ginger	

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
Flat White	5.5
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)

Babouchka Thé noir aux notes d'agrumes
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 Chai 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 bleuets
Infusion chaude menthe/ginger frais +1

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

Madeleines artisanales au citron et graines de coquelicot - 8.5

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

LUNCH TIME

SALTIES

Mediterranean Vegan Burger - 21

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

CourgetToast - 23

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: 22
-> Option sans saumon: 19

Lobster Mac & Cheese - 29

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

Grilled Cheese & co - 16

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

Tartare survivor - 21

Tartare de coeur de rumsteack de boeuf (140g), salsa tatemada (tomates), coriandre, pain

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

SALADES

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

Vous avez du **rouge**?

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

UN EXTRA?

-> Coppa: +3
-> Saumon: +5
-> Pain sans gluten: +2.5
-> Oeuf poché: +2.5
-> Oeuf au plat: +2
-> Salade: +3.5

Qui dit dessert...
Sauvignon Blanc,
Peïssy, 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 au chocolat, namelaka chocolat noir, crème praliné noisette, chantilly mascarpone

Origines des viandes: Boeuf, lard, saumon, poulet (Suisse), Homard (USA), 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