

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	15
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	15
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	14
Sicilian smash (Bourbon) Oleo Saccharum à l'Orange, Jus de Citron Frais, Menthe	15
Amaretto Sour (Amaretto) Jus de Citron, Sirop de Sucre, Angostura	15
Pink Sour Gin infusé au pamplemousse, Jus de Citron, Sirop de Sucre	15
Mai Tai Rhums Appleton Estate, Clément VSOP, Sirop Orgetto, Jus de Citron	15
Petit Dragon Vodka infusée citronnelle, Mandarine Napoléon, Oleo Saccharum au Citron, Jus de Citron, eau gazeuse, Piment Frais, Orange Bitter	15
So Greeeeek! Gin infusé à l'aneth, Jus de Cocombre frais, Jus de Citron, Eau gazeuse, Sirop de Sucre	14
Pina Colada filtrée Rhum blanc, Lait de Coco, Eau de Coco, Jus Ananas frais, Jus de Citron vert, Sirop de Sucre	14

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 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 Armis - blanc sec à la trame minérale, notes de citron	6	36
Altesse Nymphaea - blanc au nez franc, notes de citron et de vanille	7.5	45
Assemblage Orion - rouge fruité, notes de mûre	7.5	45

BLANC

Pinot Grigio BIO La Carline, Vénétie, Italie	6	36
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	39
Grenache Syrah BIO Mas de Libian, Côtes du Rhône, France	7	42

ROSÉ

Assemblage BIO Château de la Selve, IGP Côteaux d'Ardèche, France	6.5	39
Rosé de Gamay La Cuvée du Pointu, Peissy, AOC Genève	5.5	33

MOUSSEUX

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

LUNCH DES POINTURES

(10:30 – 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 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 Pina Coladas 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

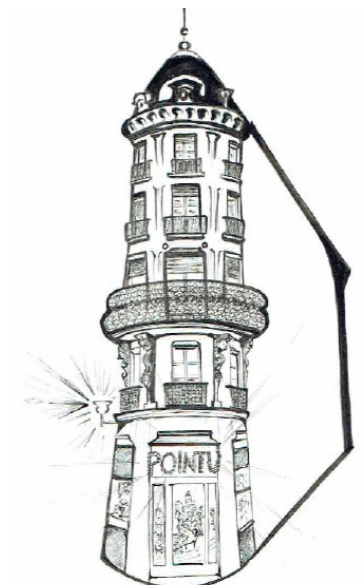
HELLO@LE-POINTU.CH

CODE WIFI

« onditpas »



www.le-pointu.ch | @lepointulausanne
Code WIFI : « onditpas »



Diane 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	5.3
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	
Thomas Henry 20cl	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)

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 bleuets
Infusion chaude menthe/ginger frais +1

Extras : lait sans lactose (+0.5.-), lait d'avoine (Oatly +1), lait coco cajou (+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, Gruyère AOC, mozzarella
Option Veggie -> 25

Grilled Cheese & co - 16

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

Tartare survivor - 21

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

SALADES

Panzanella Salad - 25

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

Coco Chicken Salad - 18

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

UN EXTRA ?

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

SWEETIES

So cheesy - 7.5

Cheesecake nature et compotée maison

Tres Leches - 7

Génoise nature, chantilly mascarpone, crème Tres Leches

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