

# The Barman Show

## LES COCKTAILS

<b>Le Malouine</b>   Beefeater 24, Charitea Mate Bio, orange, menthe	15
<b>Les classiques</b>   Aperol (9.5), Hugo (11), Pimm's (12), Summer Pink Belsazar rosé (7.5)	
<b>Le Pointu 3.0</b>   Gin, Chartreuse, Sirop de Romarin, Citron	15
<b>Huguette</b>   Liqueur de framboise noire, Prosecco, Eau Gazeuse	12
<b>Early Gin</b>   Gin infusé au Earl Grey, Sirop de chaï, Jus de citron, Ginger Ale	15
<b>Indian Mule</b> (Gin infusé au Masala Chaï)   <b>Moscow Mule</b> (Vodka)   <b>London Mule</b> (Gin)   <b>Jamaican Mule</b> (Rhum)   Ginger Beer, Citron Vert, Angostura	15
<b>Mojito</b> (cuban style)   Rhum Blanc, Jus de Citron frais, Sucre, Menthe, Eau Gazeuse	14
<b>Basil Splash</b>   Gin, Jus de Citron, Basilic frais, Eau Gazeuse	14
<b>Last Word</b>   Gin, Chartreuse, Liqueur de Marasquin, Jus de Citron	15
<b>Whisky Sour</b> (Bourbon)   <b>Amaretto Sour</b> (Amaretto)   Jus de Citron, Sirop de Sucre, Angostura	15
<b>Mai Tai</b>   Rhums Appleton Estate, Amaretto, Sirop Orgeat, Citron, Orange Bitter	15

## LES ALCOOLS

### RHUMS 5cl

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

### WHISKEYS & BOURBONS 5cl

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

Appleton Signature Rhum	14
Sailor Jerry	12

### TEQUILA&VODKAS 5cl

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

### DIGESTIFS 5cl

Get 27	10
Bailey's	10
Frangelico	10
Jagermeister	10
Amaretto Disaronno	10
Bitter des Diablerets	10
Calvados Rémy Du Breuil	12
Remy Martin VSOP	14
Grappa Amarone Barrique	14
Abricotine et Williamine	10
Vieille Prune Morin	10
Absinthe du moment	10

### SPECIAL SHOT 2cl

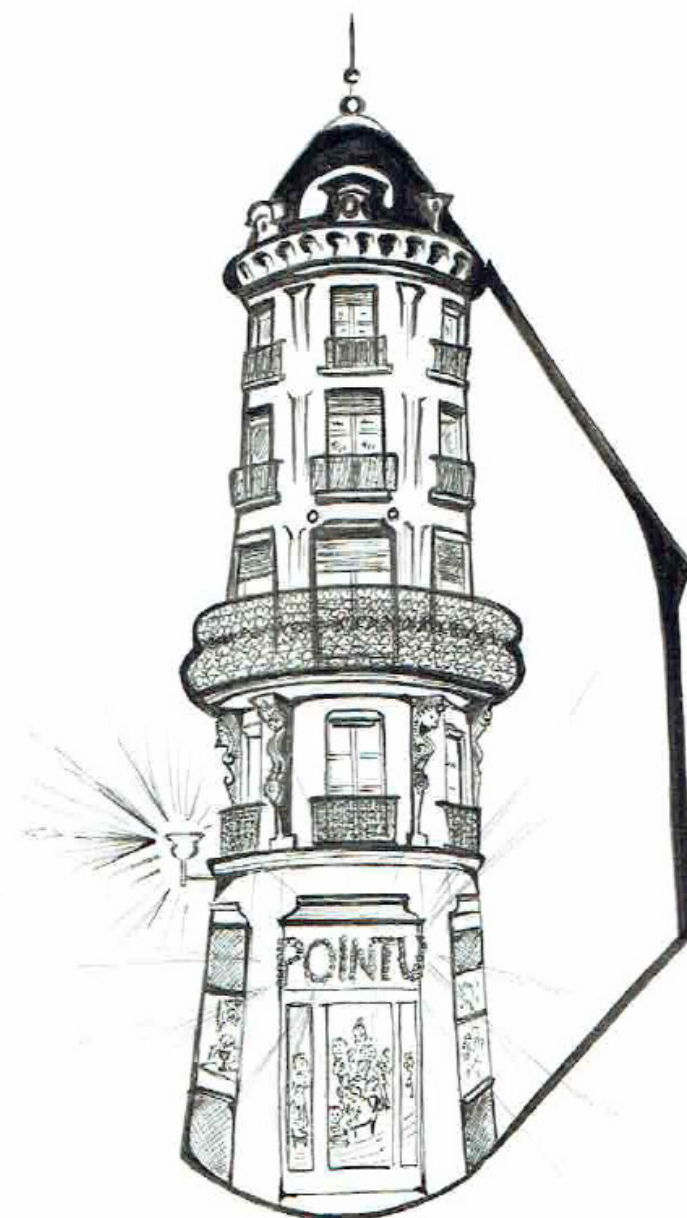
Hot Chihuahua (cannelle/ piment) from Lausanne!	5
Autres alcool: prix ind	

### SHOTS 2cl

Alcools de base à 10 ou 12.-	
Autres alcool: prix indiqués /2	

# le POINTU

LAUSANNE



Merci d'être là :)



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



# Flacons et Ivresse

## NOTRE SÉLECTION DE GIN&TONICS

5cl avec Thomas Henry Tonic

### LES GINS À 12.-

Le Gin des Mamies (Lausanne) | Ananas séché  
C'est Nous (gin normand) | Pomme, Citron jaune

### THE CLASSICS

Tanquerey 10   Pamplemousse, Thym	14
Martin Miller's   Basilic, Citron vert, Poivre	15
Nordes   Gingembre, Citron	15
Gin Mare   Romarin, Citron jaune	16
Hendrick's   Concombre, Poivre	15
Gordon's   Lime	12
Monkey 47   Zeste d'orange et de lime	18
Turicum   Basilic, Citron jaune	18

### THE SPECIAL ONES

Gingarby   Pamplemousse, Pomme	16
Adamus Gin bio   Yuzu, Zeste d'orange	15

## 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
Hard Seltzer   Eau pétillante citronnée alcoolisée et légèrement sucrée, 4.5%	6

## LES VINS

### BLANC

	1dl	75cl
Chasselas Biodynamie   Armis, La Maison du Moulin, AOC La Côte	6	36
Sauvignon Blanc   Domaine Les Perrières, Peissy, AOC Genève	7	42
Pinot Grigio BIO   La Carline, Vénétie, Italie	6.5	39
Altesse Biodynamie   Nymphaea, La Maison du Moulin, AOC La Côte	7.5	45

### ROUGE

Assemblage Biodynamie   Orion, La Maison du Moulin, AOC La Côte	7.5	45
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

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

### MOUSSEUX

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

### KIRS

Kir Vin Blanc   Crème de Cassis Cusenier, Chasselas Clos du Roussilon	6
Kir Prosecco   Crème de Cassis Cusenier, Prosecco Setteanime	7

Prix indiqués en CHF | Comprenant la TVA | Service inclus

# Apéro & dinner time

(de 18:00 à 22:00)

## Tapas

<b>Potatoes</b> Potatoes au four et sauce yoghurt maison	8
---	---

<b>Orange houmous</b> Houmous à la carotte rôtie, jus de citron, thym, huile d'olive et pain toasté, salsa verte (sésame)	12
--	----

<b>Marca tapas</b> Marcassin braisé (jarret), pickles de choux rouges, courge «spaghetti», persil, sauce demi-glace maison, potatoes	17
---	----

<b>Hey Bro</b> (notre alternative locale à l'avocado toast) Guacamole au brocoli (brocomole), feta artisanale rôtie au miel vaudois et thym, huile d'olive extra vierge	13
--	----

## Les Spécialités

<b>Vacherin Mont D'or AOP entier</b> (300g) Chauffé au four - servi avec du pain grillé, des cornichons et potatoes	23
--	----

<b>Planchett'O Pointu</b> Stracciatella, salsa verte, lard de Chavannes, cornichons, moutarde maison, amandes grillées, focaccia	23
---	----

## Burgers & Poke

<b>The Burger</b> Burger de boeuf (150gr), mayonnaise maison, raclette fumée, oignons caramélisés, baby épinard, potatoes	20
--	----

<b>The Veggie Burger</b> Burger veggie - tendance «Beyond burger» company (115gr), mayonnaise maison, raclette fumée, oignons caramélisés, baby épinard, potatoes	19
--	----

<b>Le Poke Pointu</b> Riz Venere, saumon, edamame, avocat, pickles de concombres et carottes, oignons frits, coriandre, gingembre et soja, graines de sésame --> Option Vegan: 19	22
---	----

## Home sweet home

<b>Cheesecake nature</b> et compotée maison	7.5
---	-----

<b>Brownie chocolat maison (noix)</b> et ganache chocolat blanc	8.5
---	-----

<b>Madeleines artisanales</b> et ganache chocolat blanc Madeleines libres de lactose et de gluten de la Maison Galatà servies chaudes	8.5
--	-----

Origines des viandes et poissons : Bœuf, Jambon, Oeufs fermiers (Suisse), Saumon (Norvège), Marcassin (Hongrie)

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

# Barista Corner

## 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 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

Pumpkin latte	5.5	Lavandu Latte	6.5
---------------	-----	---------------	-----

Cappuccino avec purée maison de courge et épices

Cappuccino avec sirop maison lavande cannelle

Chai latte chaud	4.5	Matcha Latte	
------------------	-----	--------------	--

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 Lait et/ou sucre?	4.9	Infusion menthe/ginger frais	6
----------------------------------	-----	------------------------------	---

Extras : lait sans lactose (+0.5.-), lait d'avoine (Oatly), shot de café (+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 Camomille** | Rooibos nature BIO aux fleurs de camomille, (sans théine)  
**Mélange du Torrent** | Balade en montagne avec menthe, romarin, sauge et bleuet