

The Morning Corner

BREAKFAST

(de 8:30 à 11:00)

Les viennoiseries

Faites main par notre Boulanger des Délices du Château (Morges)

Croissant / Pain au Chocolat

Cookie

2 / 3

3

Pancakes salés

3 pancakes, lard grillé, oeuf au plat, sirop d'érable servi à côté

15.5

Pancakes sucrés

3 pancakes sucrés, compote de fruits de saison du valais, sirop d'érable

12.5

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

Cappuccino avec purée maison de courge et épices

Lavandu Latte 6.5

Cappuccino avec sirop maison lavande cannelle

Chai latte chaud 4.5

Matcha Latte 6

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	4.9	Infusion menthe/ginger frais	6

Lait et/ou sucre?

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

Prix indiqués en CHF | Comprenant la TVA | Service inclus

le
POINTU
LAUSANNE



Merci d'être là :)



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



Douceur et Ivresse

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
Jus d'orange frais 3dl	6.5

L'astuce: Épicez votre boisson avec 2cl de jus de gingembre frais et bio (+2)

Eau Gaz. du Pointu 4dl	3	Jus de Pomme Suisse 33cl	4.9
Eau Gaz. du Pointu Carafe 1L	5.5	Pomme ou Pomme-Poire	
Henniez Bleue/Verte 5dl	5.3	Urban Kombucha 33cl	5.5
Coca-Cola / Zero 4dl	4	Menthe Poivrée, Gingembre ou Hibiscus	
Romanette Citron 4dl	4	Les sirops 4dl	4
Tonic Thomas Henry 4dl	4	Grenadine, Cassis ou Menthe	
Jus Granini 4dl	4	Thomas Henry 20cl	4.5
Pêche ou Ananas		Ginger Beer ou Ginger Ale	
Jus de tomates genevoises 2.5dl	5.5	ChariTea Mate Bio 33cl	6

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 Un Air de Fête, Mont-sur-Rolle, AOC La Côte	5.5	36
Sauvignon Blanc Domaine Les Perrières, Peissy, AOC Genève	7	42
Pinot Grigio BIO La Carline, Vénétié, Italie	6.5	39
Petite Arvine Primus Classicus, Cave Orsat, Martigny, AOC Valais	8	52

ROUGE		
Humagne Rouge La Tornale, Chamoson, AOC Valais	8	52
Vegamaro BIO/VEGAN Feudi di Guagnano, Salento, Italie	6	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	36
Assemblage BIO Château de la Selve, IGP Côteaux d'Arèche, France	6	39

MOUSSEUX		
PROSECCO Setteanime Extra Dry, DOC Treviso, Italie	6.5	42

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

Lunch Time

LES TRANCHES

(de 12:00 à 14:30)

①

Choix des tranches

La Combo 21
Sélectionnez 2 tranches différentes ci-dessous

La Rôtie 21
Chevreuil rôti, pickles de chou rouge, courge «spaghetti», persil, sauce demi-glace maison

La Confite 20
Marcassin braisé (jarret), pickles de choux rouges, courge «spaghetti», persil, sauce demi-glace maison

La Champi 21
Champignons suisses bio sautés en persillade, stracciatella de Cossonay, salsa verte, crispy bacon -> Option veggie: 19

Hey Bro (notre alternative locale à l'avocado toast) 18
Guacamole au brocoli (brocomole), feta fumée maison et rôtie au miel vaudois et thym, huile d'olive extra vierge

Avocado Toast 21
Guacamole maison, saumon fumé, oeuf au plat, grenade croquante, coriandre -> Option Vegan: 18

②

Choix de l'accompagnement

La soupe du moment (demandez à l'équipe) ou la salade

Poke corner

Le Poke Pointu 22
Riz Venere, saumon, edamame, avocat, pickles de concombre et carotte, oignons frits, coriandre, gingembre et soja, graines de sésame --> Option Vegan: 19

③

Choix de l'extra

Oeuf au plat +2 | Pain sans gluten +2.5
Crispy bacon +2 | 1/2 Avocat +3 | Champignons sautés +3

LES DESSERTS

Cheesecake nature et compotée maison de fruits du Valais 7.5

Brownie chocolat maison et ganache chocolat blanc 8.5

Madeleines artisanales au café 8.5
Madeleines libres de lactose et de gluten de la Maison Galatà servies chaudes avec ganache chocolat blanc (avec lactose)

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

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

The Barman Show

LES COCKTAILS

Le Malouine | Beefeater 24, Charitea Mate Bio, orange, menthe 15

Les classiques | Aperol (9.5), Hugo (11), Pimm's (12), Summer Pink Belsazar rosé (7.5)

Le Pointu 3.0 | Gin, Chartreuse, Sirop de Romarin, Citron 15

Huguette | Liqueur de framboise noire, Prosecco, Eau Gazeuse 12

Early Gin | Gin infusé au Earl Grey, Sirop de chaï, Jus de citron, Ginger Ale 15

Indian Mule (Gin infusé au Masala Chaï) | **Moscow Mule** (Vodka) | 15
London Mule (Gin) | **Jamaican Mule** (Rhum) | Ginger Beer, Citron Vert, Angostura

Mojito (cuban style) | Rhum Blanc, Jus de Citron frais, Sucre, Menthe, Eau Gazeuse 14

Basil Splash | Gin, Jus de Citron, Basilic frais, Eau Gazeuse 14

Last Word | Gin, Chartreuse, Liqueur de Marasquin, Jus de Citron 15

Whisky Sour (Bourbon) | **Amaretto Sour** (Amaretto) | Jus de Citron, Sirop de Sucre, Angostura 15

Mai Tai | Rhums Appleton Estate, Amaretto, Sirop Orgeat, Citron, Orange Bitter 15

LES ALCOOLS

RHUMS 5cl		WHISKEYS & BOURBONS 5cl	
Rhum Original Dark Pineapple «Stiggins' Fancy» Plantation	14	J&B	12
		Jameson	12
		Johnnie Walker Black	12
Rhum Barbados «Grand Terroir» Double Aged Plantation	14	Jack Daniel's	12
		Marker's Mark	14
		Wild Turkey Rye	16
Rhum Guatemala & Bêlize «Gran Anejo» Plantation	14	Bulleit	14
		Oban 14y	16
		Glenfiddich 12y	14
Rhum Xaymaca «Extra Dry» Plantation	14	Aberlour 10y	14
		Talisker 10y	16
		Lagavelin 16y	18
Ron Master «Reserve Zafra»	17	Southern Comfort	12

Appleton Signature Rhum	14	DIGESTIFS 5cl	
		Get 27	10
Sailor Jerry	12	Bailey's	10
		Frangelico	10
TEQUILA&VODKAS 5cl		Jagermeister	10
Mezcal San Cosme	14	Amaretto Disaronno	10
Tequila Don Julio Blanco	12	Bitter des Diablerets	10
Tequila Don Julio Reposado	12	Calvados Rémy Du Breuil	12
		Remy Martin VSOP	14
Smirnoff Red	12	Grappa Amaronne Barrique	14
Belvédère	16	Abricotine et Williamine	10
Kettel One	14	Vieille Prune Morin	10
		Absinthe Nouvelle Vague	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