

THE BARMAN SHOW

#SWISS COCKTAILS

HONNEUR AU LOCAL
CRÉATION SPÉCIALE DE COCKTAILS AVEC UNE SWISS TOUCH

| | |
|---|----|
| Swiss Mule Absinthe, Ginger Beer, Peychaud's Bitter, Jus de Citron | 16 |
| Le Valaisan Abricotine, Jus d'Abricot, Sirop de Romarin, Jus de Citron | 16 |
| Diablerets Libre Bitter des Diablerets, Rhum Brun, Coca, Jus de Citron | 13 |
| Doggy Hot Chihuahua, Rhum Brun, Jus de Pomme et Citron, Angostura, Ginger Ale | 16 |
| Picasso Sour Suze, Gin, Sucre, Citron vert, Concombre | 16 |

LES CLASSIQUES

| | |
|--|----|
| 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 |
| 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) London Mule (Gin) Jamaican Mule (Rhum) Ginger Beer, Citron Vert, Angostura | 15 |
| 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 Rhum Appleton Estate, Amaretto, Sirop Orgeat, Citron, Orange Bitter | 15 |

LES ALCOOLS

RHUMS 5cl

| | |
|--|----|
| Original Dark Pineapple | 14 |
| «Stiggins' Fancy» Plantation | |
| Barbados «Grand Terroir» | 14 |
| Double Aged Plantation | |
| Guatemala & Bélice «Gran Anejo» Plantation | 14 |
| Xaymaca «Extra Dry» Plantation | 14 |
| Ron Master «Reserve Zafra» | 17 |
| Appleton Signature | 14 |
| Sailor Jerry | 12 |

TEQUILA&VODKAS 5cl

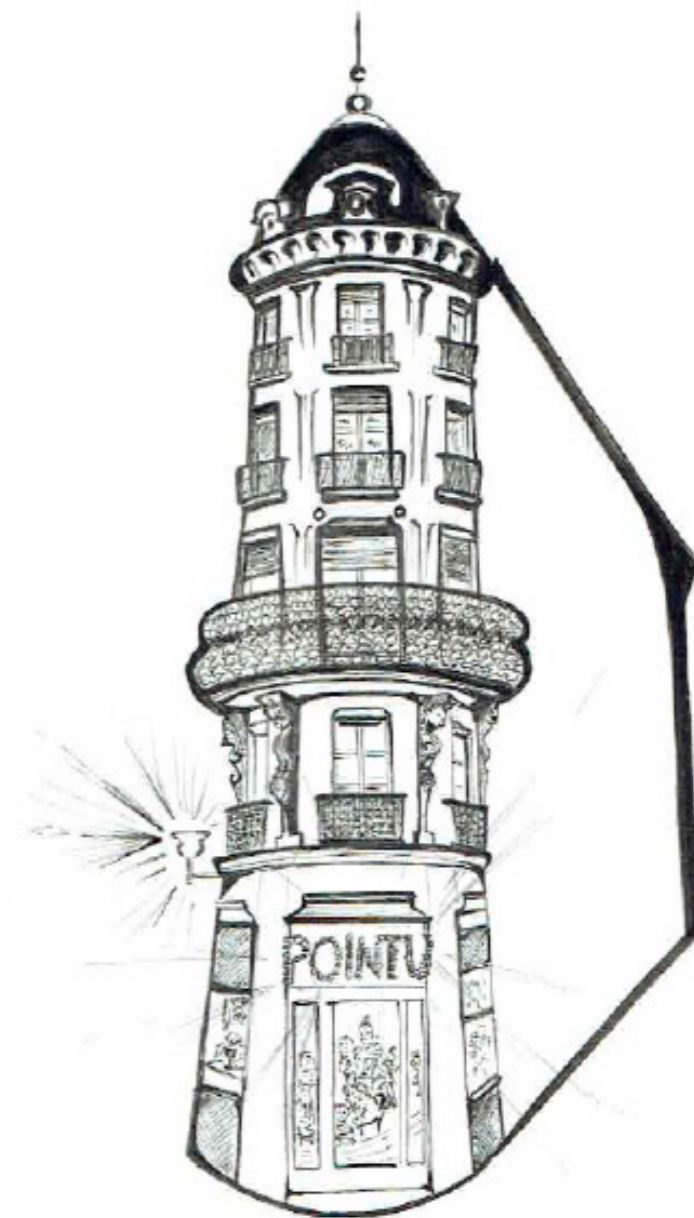
| | |
|----------------------------|----|
| Mezcal San Cosme | 14 |
| Tequila Don Julio Blanco | 12 |
| Tequila Don Julio Reposado | 12 |

| | |
|--------------|----|
| Smirnoff Red | 12 |
| Belvédère | 16 |

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 |
| SPECIAL SHOT 2cl | 5 |
| Hot Chihuahua (cannelle/piment) from Lausanne! | |
| Autres alcool: prix ind | |

le POINTU LAUSANNE



Merci d'être là :)



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



FLACONS ET IVRESSE

NOTRE SÉLECTION DE GIN&TONICS

LES GINS À 12.-

5cl avec
Thomas Henry Tonic

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

THE CLASSICS

| | |
|--|----|
| Engine BIO Poire, Sauge | 18 |
| Tanqueray 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

| | |
|--|----|
| Beefeater 24 Charitea Mate Bio, Orange, Menthe | 15 |
| Adamus Gin bio Zeste d'orange, Cannelle | 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

| | |
|---------------------------------------|-----|
| Birra Moretti Lager Italienne, 4.6% | 5.5 |
| 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 blanc sec à la trame minérale, notes de citron | 6 | 36 |
| Altesse blanc au nez franc, notes de citron et de vanille | 7.5 | 45 |
| Assemblage rouge fruité, notes de mûre | 7.5 | 45 |

BLANC

| | | |
|---|-----|----|
| Pinot Grigio BIO La Carline, Vénétie, Italie | 6.5 | 39 |
| 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 | 36 |
| 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 | 36 |
| Rosé de Gamay La Cuvée du Pointu, Peissy, AOC Genève | 5.5 | 33 |

MOUSSEUX

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

APÉRO & DINNER TIME

SMALL PLATES

| | |
|--|----|
| Potatoes Potatoes au four et sauce yoghurt maison | 8 |
| Orange houmous Houmous à la carotte rôtie, jus de citron, thym, huile d'olive et pain toasté, salsa verte (sésame) | 12 |
| Ducky foie gras Mousse de foie gras, chutney de figues secs aux graines de moutarde en pickles | 22 |
| Riri Rillettes de canard maison aux épices orientales, servies avec des pickles de chou rouge et du pain grillé | 15 |

LES SPÉCIALITÉS

| | |
|--|----|
| Vacherin Mont D'or AOP entier (300g) Chauffé au four - servi avec du pain grillé, des cornichons et potatoes | 23 |
| Planchett'O Pointu Stracciatella, salsa verde, lard de Chavannes, cornichons, moutarde maison, focaccia | 23 |
| La Soupe à l'oignon Fonds de bœuf et de volaille maison, oignons, toasts de Gruyère AOC fondu | 16 |

MMMHHH MEAT

| | |
|---|----|
| The Burger Burger de boeuf (150gr), mayonnaise maison à la moelle et truffe noire, Gruyère AOC, oignons caramélisés, baby épinard, potatoes | 20 |
| The Veggie Burger Burger veggie - tendance «Beyond burger» company (115gr), sauce yaourt paprika fumé, Gruyère AOC, oignons caramélisés, baby épinard, potatoes | 19 |
| Le Rossini Filet de bœuf suisse, mousse de foie gras maison, réduction de Madeira et demi-glace de truffe noire maison, pain grillé | 26 |
| Le Tartare Tartare de bœuf, mayonnaise maison à la moelle et truffe noire et tranches de pain grillées | 23 |

HOME SWEET HOME

| | |
|--|-----|
| Cheesecake nature et compotée maison | 7.5 |
| Brownie chocolat maison et ganache chocolat blanc | 8.5 |
| Madeleines artisanales et ganache chocolat blanc | 8.5 |

Origines des viandes et poissons : Bœuf, Jambon (Suisse), Canard (France)

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

THE BARISTA CORNER

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

| | | | |
|---|-----|---|---|
| Chestnut latte <small>Cappuccino avec purée maison de marron et épices</small> | 6 | Banana Latte <small>Cappuccino avec purée maison de bananes flambées au rhum</small> | 6 |
| 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 Lait et/ou sucre? | 4.9 | Infusion menthe/ginger frais | 6 |

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

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 | | |

Prix indiqués en CHF | Comprenant la TVA | Service inclus