

FLACONS ET IVRESSE

NOTRE SÉLECTION DE GIN&TONICS

LE GIN À 13.-
4cl avec
Thomas Henry Tonic

Le Gin des Mamies (Lausanne) | Ananas séché

THE CLASSICS

Tanqueray 10 Pamplemousse, Thym	14
Martin Miller's orange séchée	15
Nordes Citron, orange	15
Hendrick's Concombre, Poivre	15
Gordon's Lime	13
Monkey 47 Zeste d'orange et de lime	18
Roku Ginger	16

THE SPECIAL ONES

Beefeater 24	
Charitea Mate Bio, Orange, Menthe	15
Rangpur Citron jaune, Ginger	
Engine BIO Poire, Sauge	15
Turicum Orange, Romarin	18
Gin Mare Basilic, Citron jaune	18
Saigon Baigur Premium Poivre, thym	16
	18

LES ALCOOLS

RHUMS 4cl

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

TEQUILA&VODKAS 4cl

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

Smirnoff Red	12
Belvédère	16

WHISKEYS & BOURBONS 4cl

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

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

LES SODAS ET MINÉRALES

Les spéciales de la maison

Thé Froid Maison 4dl	4.5
Limonade ou Orangeade	5
(3dl jus de citron/orange frais avec eau plate ou gazeuse)	

Nos jus/nectars 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
Nectar 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)



DINNER

DES POINTURES

(18:00 - 22:00)

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.

INFOS RÉSA

BOOK ONLINE SUR

WWW.LE-POINTU.CH

A PARTIR DE 7 PERSONNES, ENVOYEZ-NOUS UN EMAIL À

HELLO@LE-POINTU.CH



La carafe d'eau
CHF 1
Pour soutenir cette
magnifique initiative

« 1 CHF pour le Climat »

L'initiative « 1 CHF pour le climat » permet de nous engager simplement pour l'environnement et de soutenir les producteurs locaux et durables.

Vous pouvez participer en scannant un code QR Twint. La moitié de chaque contribution soutient les producteurs locaux et durables tandis que l'autre permet de planter des arbres en Suisse.



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



THE BARMAN SHOW

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
Early Gin Gin infusé au Earl Grey, Sirop de chaï, Jus de citron, Ginger Ale	16
El Daiquiri Rhum, Triple Sec, Sirop Framboise, Jus de citron	16
Pink Negroni Gin infusé au Pamplemousse, Martini Blanc, Aperol	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
Amaretto Sour (Amaretto) Jus de Citron, Sirop de Sucre, Angostura	16
Pink Sour Gin infusé au pamplemousse, Jus de Citron, Sirop de Sucre	16
Petit Dragon Vodka infusée citronnelle, Mandarine Napoléon, Oleo Saccharum au Citron, Jus de Citron, eau gazeuse, Piment Frais, Orange Bitter	16
Other Word Mezcal, Maraschino, Chartreuse Jaune, Sirop d'Agave, Jus de Citron	16

LES BIÈRES

Nos bières pressions sont brassées par La Nébuleuse à Renens

PRESSIONS	30cl	50cl
Blonde « Zepp », 4.7 %	4.5	7.5
Blanche « Moonshine », 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	
Diversions IPA de la Néb sans alcool	5.5	

WINE O'CLOCK

BLANC	1dl	75cl
Chablis Chardonnay, domaine Christophe & Fils, Bourgogne, France	7.5	49
Le Feu au Lac Assemblage sec et minéral, Swissgrapes, Suisse	6.5	42
Tartegnin Chasselas, Domaine de Penloup, Grand Cru, AOC La Côte	5.5	36
Is Arutas Vermentino, Vermentino di Sardegna DOC, Italie	7	46
ROUGE		
Primitivo Antico Sigillo, Primitivo di Manduria DOP, Pouilles, Italie	6.5	42
Rioja BIO Tempranillo, Artuke, Rioja DOC, Espagne	7.5	49
Côte du Rhône BIO Grenache noir, Domaine la Manarine, France	6	39
La cuvée des seigneurs Assemblage dense et charpenté, Swissgrapes, Suisse	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

All we need is
CHABLIS
Chardonnay, Bourgogne, France
7.5 1dl | 49 75cl

DINNER TIME

TAPAS & STARTERS

La juteuse quesadilla - 19

Effiloché de boeuf juicy and tasty, mozzarella suisse, salsa tatemada, tortilla

Les moelleux Pan de Yuca - 14

Beignets fondants équatoriens, farine de manioc, mozzarella fumée suisse, salsa tatemada & sour cream

L'originale Planchett'o Pointu - 25

Charcuterie du moment, stracciatella vaudoise, pickles maison, moutarde, focaccia

Le Cabillaud Voyageur - 21

Cabillaud façon «Baccala montecatò», polenta grillée, Rayu (sauce au piment et huile, Yuzu Kosho, Shiso)

La crémeuse Stracciatella - 16

Stracciatella vaudoise, légumes de printemps rôtis, poivre noir, focaccia

L'hélvétique vitello tonnato - 24

Aiguillette de Rumpsteak de boeuf, émulsion de féra du lac et câpres

MAINS

Le Mac & Sea - 29

Mac&Cheese avec langoustines, macaroni, brie, mozzarella suisse, Old Bay spices mix fait maison, moutarde

Le fondant Beef ribs - 26

Ribs de boeuf, polenta, sauce moutarde de miso douce, herbes fraîches et gingembre frais

Serena's Tartare - 25

Tartare de boeuf (170gr), toast au levain, moutarde crémeuse toute douce, salade (inspiration turinoise)

Green Beat Kefta - 23

Kefta maison de boeuf suisse, épices Hawaj, sauce tahini aux herbes, crème acidulée au citron confit, harissa verte, pickles et pistaches. Servi avec du pain pita

3 légumes et de la pasta - 26

Pappardelle maison, asperges, haricots verts, petits pois frais, sauce huile d'olive citron, bergamotte

L'explosive salade - 25

Haricots verts et petit pois frais, asperges vertes sauvages, pousses d'épinard, focaccia croustillante, sauce beaucoup trop top secrète mais avec de l'ail noir, miso, Rayu, oignons frits, pistache et graines de sésame

Qui dit dessert...
Rioja BIO,
Tempranillo, Espagne
7.5 1dl | 49 75cl

SWEETIES

L'indéboulonnable Cheesecake - 7.5

Cheesecake crémeux nature, compote fraise et rhubarbe

L'incroyable tarte fraise et rhubarbe - 9

Rhubarbe et fraises, crumble amande et cacahuète, chantilly mascarpone (sans gluten)
Attention : 7min de cuisson :)

Tiramisu maison du biscuit au plafond - 8.5

Biscuit au café, mascarpone, cacao Valrhona

Origines des viandes:

boeuf, féra (Suisse), cabillaud (Atlantique Nord), langoustine (Afrique du Sud), charcuterie (Italie)

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

Prix indiqués en CHF | Comprenant la TVA | Service inclus