

# THE COCKTAILS

<b>Les classiques</b>   Aperol (9.5), Hugo (9.5), Pimm's (12), Summer Pink Belsazar rosé (7.5)	
<b>Le Pointu 3.0</b>   Gin, Chartreuse, Sirop de Romarin, Citron	16
<b>Early Gin</b>   Gin infusé au Earl Grey, Sirop de chaï, Jus de citron, Ginger Ale	16
<b>El Daiquiri</b>   Rhum, Triple Sec, Sirop Framboise, Jus de citron	16
<b>Pink Negroni</b>   Gin infusé au Pamplemousse, Martini Blanc, Aperol	16
<b>Swiss Mule</b> (Absinthe)   Ginger Beer, Citron Vert, Peychaud's bitter	15
<b>Moscow Mule</b> (Vodka)   Ginger Beer, Citron Vert, Angostura	15
<b>London Mule</b> (Gin)   Ginger Beer, Citron Vert, Angostura	15
<b>Latino Mule</b> (Rhum)   Ginger Beer, Citron Vert, Angostura	15
<b>Mojito</b> (cuban style)   Rhum Blanc, Jus de Citron frais, Sucre, Menthe, Eau Gazeuse	15
<b>Basil Splash</b>   Gin, Jus de Citron, Basilic frais, Eau Gazeuse	15
<b>Amaretto Sour</b> (Amaretto)   Jus de Citron, Sirop de Sucre, Angostura	16
<b>Pink Sour</b>   Gin infusé au pamplemousse, Jus de Citron, Sirop de Sucre	16
<b>Petit Dragon</b>   Vodka infusée citronnelle, Mandarine Napoléon, Oleo Saccharum au Citron, Jus de Citron, eau gazeuse, Piment Frais, Orange Bitter	16
<b>Other Word</b>   Mezcal, Maraschino, Chartreuse Jaune, Sirop d'Agave, Jus de Citron	16

## LES BIÈRES

Nos bières pressions sont brassées par La Nébuleuse à Renens

<b>PRESSIONS</b>	<b>30cl</b>	<b>50cl</b>
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
<b>CIDRE</b>		
Artisanal suisse « Crafty », 5%	6	9
<b>BOUTEILLES</b>		
Birra Moretti   Lager Italienne, 4.6%	5.5	
Diversión   IPA de la Néb sans alcool	5.5	

## # WINE O'CLOCK

<b>BLANC</b>	<b>1dl</b>	<b>75cl</b>
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
<b>ROUGE</b>		
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
<b>ROSÉ</b>		
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
<b>MOUSSEUX</b>		
Prosecco   Setteanime Extra Dry, DOC Treviso, Italie	6.5	42

# LUNCH DES POINTURES



(12:00 - 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.

## INFOS RÉSA

BOOK ONLINE SUR

[WWW.LE-POINTU.CH](http://WWW.LE-POINTU.CH)

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

[HELLO@LE-POINTU.CH](mailto: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](http://www.le-pointu.ch) | @lepointulausanne  
Code WIFI : «onditpas»



# DOUCEUR ET EXCITATION

## 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)

## 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

Flat White	5.9	Dirty Chai	6
		Chai latte et de la caféine :)	
Chai latte chaud	5	Goth Latte	6.5
		Cappuccino, vanille et charbon actif	

## LES CAFÉS

Café, Espresso, Ristretto	3.8
Americano	4.8
Espresso Macchiato	4
Double Espresso	4.8

Renversé	4.7
Cortado	4.5
Cappuccino	4.9
Iced Coffee	5.5
Latte Macchiato	5

Matcha Latte	6
Chocolat	5
Chaud ou froid :)	
Mocaccino	5
Chaud ou froid :)	

## LES THÉS (THÉIÈRE CHF 5)

<b>Babouchka</b>   Thé noir aux notes d'agrumes
<b>Alizé</b>   Thé vert de Chine fruité, pétales de tournesol, de bleuets et de roses
<b>Earl Grey</b>   Mélange de thés noirs d'Inde et Ceylan aromatisé à la bergamote
<b>English Breakfast</b>   Thé noir aux longues feuilles du Ceylan du jardin de Kenilworth
<b>Masala Chai</b>   Thé noir indien aux épices: Clou de girofle, cardamome, cannelle et gingembre
<b>Gunpowder</b>   Thé vert de Chine BIO
<b>Sencha</b>   Thé vert japonais à larges feuilles
<b>Jasmin Vert</b>   Fleurs de jasmin sur une base de thé vert chinois Sencha
<b>Buchu Plus</b>   Feuilles de Buchu, morceaux de pomme, feuilles de mûre, fleurs d'Hibiscus et de Tournesol, morceaux d'aronia, framboise, baie de Goji (sans théine)
<b>Rooibos pêche</b>   Rooibos nature BIO aux fleurs de camomille, (sans théine)
<b>Mélange du Torrent</b>   Balade en montagne avec menthe, romarin, sauge et bleuet
<b>Infusion chaude menthe/ginger frais</b> +1

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

### Madeleines artisanales au yuzu et sésame noir - 7

Madeleines libres de lactose et de gluten de la Maison Galatà servies chaudes avec chantilly mascarpone  
Attention : 5min de cuisson :)

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

## LUNCH TIME

### IL ÉTAIT UNE FOIS...

### LES TRANCHES

Recettes élaborées et concoctées par Danielle Lawrence et son équipe.  
Tartines servies par deux avec comme garniture une salade (vinaigrette à l'huile de sésame) ou une soupe.

#### CourgetToast - 24

Rügbrod (Pain noir nordique) de Breadstore, crème acidulée à la féta, courgettes à la menthe fraîche et huile d'olive extra vierge, saumon gravlax suisse et oeuf vaudois au plat  
-> Option veggie: 20

#### Serena's Tartare - 22

Tartare de boeuf (140gr), toast au levain, moutarde crémeuse toute douce, salade (inspiration turinoise)

#### Greens & Stracciatella - 20

Stracciatella vaudoise, épinard, asperges vertes sauvages, petit pois, olives, charcuterie du moment  
-> Option veggie: 18

#### L'hélvétique vitello tonnato - 24

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

#### Le Cabillaud Voyageur - 21

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

#### Combo - 22

Sélectionnez 2 tranches différentes ci-dessus

### UN EXTRA

-> Saumon: +5                      -> Oeuf au plat: +2  
-> Salade: +4                        -> Charcuterie: +3  
-> Soupe: +5                         -> Pain sans gluten: +2.5

La pépite locale  
Chasselas, Tartegnin,  
Grand cru, AOC La Côte  
5.5 1dl | 36 75cl

## SANS OUBLIER NOS CLASSIQUES

#### 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

#### Le Mac & Sea - 29

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

### SWEETIES

#### L'indéboulonnable Cheesecake - 7.5

Cheesecake crémeux nature, compote fraise et rubarbe

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

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