

THE BARMAN SHOW

Les classiques Aperol (11), Hugo (11), Pimm's (12), Summer Pink Belsazar rosé (7.5)	
Le Pointu 4.0 Gin, Chartreuse, Matcha, Jus de Concombre & Citron, Sirop de Lavande & Romarin	16
Early Gin Gin infusé au Earl Grey, Sirop de chai, Jus de citron, Ginger Ale	16
Ai Ai Ai Tequila, Mezcal, Sirop d'Hibiscus, Epices, Jus de Citron, Sirop d'Agave, Graines de Coriandre	16
Purple Rain Gin, Crème de Mûre, Sirop de Vanille & Lavande, Jus de Citron	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
Blue Lagoon Vodka, Triple Sec, Liqueur de Sureau, Sirop de Lavande, Jus de Citron, Spiruline	16
Petit Dragon Vodka infusée au Kéfir et Citronnelle, Piment, Lait de Coco, Sirop d'Orgeat et Jus de Citron	16
Litchi Oh Oui Vodka, Jus de Citron et Litchi, Sirop d'Orgeat et Vanille, Eau Gazeuse	15
Orange Mécanique Aperol, Vieille Prune, Vodka, Jus de Citron et d'Orange, Orange Bitter	15

LES BIÈRES

Nos bières pressions sont brassées par La Nébuleuse à Renens

PRESSIONS	25cl	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		
Birra Moretti Lager Italienne, 4.6%	5.5	
Diversión 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

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

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»



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	Cold Brew	5
		Infusion de café à froid	
Chai latte froid	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)

Babouchka Thé noir aux notes d'agrumes
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 pêche Rooibos nature BIO aux fleurs de camomille, (sans théine)
Mélange du Torrent Balade en montagne avec menthe, romarin, sauge et bleuet
Infusion chaude menthe/ginger frais +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)

Puttanesca & Stracciatella - 20

Stracciatella vaudoise, tomates cerises, olives noires, câpres, charcuterie du moment
-> Option veggie: 18

Crostini - 20

Feta fumée maison, tomates cerises confites, miel vaudois, thym

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

Panzanella Salad - 25

Tomates coeur de boeuf et cerises, charcuterie, olives, poivrons rôtis, sauce panzanella, câpres, focaccia, stracciatella
Option Veggie -> 19

Eggs Benedict - 25

Pain toasté, épinards, saumon gravlax suisse, oeufs pochés et sauce hollandaise, salade

Le Poke Pointu - 24

Riz Venere, saumon, edamame, pickles de concombres et carottes, oignons frits, coriandre, gingembre et soja, graines de sésame
--> Option Vegan: 19

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

SWEETIES

L'indéboulonnable Cheesecake - 7.5

Cheesecake crémeux nature, compote abricot et mûre

L'incroyable tarte abricot et mûre - 9

Abricot et mûre, crumble amande, chantilly mascarpone (sans gluten)
Attention : 7min de cuisson :)

Origine : boeuf, saumon (Suisse), 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