

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 Chaï, Jus de Citron, Ginger Ale	16
Red Kiss Vodka infusée à la Citronnelle, Liqueur 43, Grenadine, Jus de Citron et de Raisin, Eau Gazeuse, Bitter	16
Pumpkini Gin infusé au Jasmin, Liqueur 43, Ginger, Courges, Epices, Jus de Citron	16

French Mule (Cognac) Ginger Beer, Citron Vert, Angostura	15
Moscow Mule (Vodka) Ginger Beer, Citron Vert, Angostura	15
London Mule (Gin) Ginger Beer, Citron Vert, Angostura	15
Jamaican Mule (Spicy 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
Black Hole Bourbon infusée au Café, Chambord, Charbon Actif, Sirop de Coco, Pomme et Citron et Jus de Citron	17
Kéfir Kéfir Tequila infusée au Kéfir, Liqueur de Sureau, Jus de Citron, Grapefruit, Sirop d'Agave, Coriandre	15

LES BIERES

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	33cl	
Birra Moretti Lager Italienne, 4.6%	5.5	
Diversión IPA de la Néb sans alcool	5.5	

wine o'clock

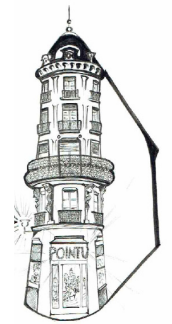
BLANC	1dl	75cl
Le Feu au Lac Assemblage sec et minéral, Swissgrapes, Suisse	6.5	42
Petite Arvine Primus Classicus, AOC Valais, Suisse	8	52
Tartegnin Chasselas, Domaine de Penloup, Grand Cru, AOC La Côte	5.5	36
Is Arutas Vermentino, Vermentino di Sardegna DOC, Italie	7	46

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		
Rosé de Gamay Domaine des Perrières, Peissy, AOC Genève	5.5	36

MOUSSEUX		
Assemblage rosé PET NAT :) - Un Grain de Folie, Languedoc-Roussillon, France		52
Pinot Noir Grand Cru brut, Abbaye de Mont, Méthode traditionnelle, Mont-sur-Rolle		59
Prosecco Setteanime Extra Dry, DOC Treviso, Italie	6.5	42

Brunch des peintures



(10:00 - 15:00)

Lendemain difficile, date, moment de partage, famille, curiosité culinaire, on m'a dit que...

Tout est prétexte à un brunch au centre de Lausanne

« Un weekend sans bruncher c'est comme parler du lac de Genève dans le canton de Vaud »

Découvertes, recettes pétillantes, plats fait maison et... beaucoup d'amour

On vous souhaite une excellente expérience au Pointu et surtout...

n'oubliez pas de prendre du plaisir :)

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

LESSODASETMINÉRALES

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

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	Pumpkin Latte	6.5
		Cappuccino et purée de courge	
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)

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 bleuets
Infusion chaude menthe/ginger frais +1

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

Galata's Madeleines - 7

Madeleines chocolat & sarrasin sans gluten de Maison Galata, servies par deux avec du mascarpone

BRunch time

(10:00 - 15:00)

All we need is
PETITE ARVINE
Chardonnay, Bourgogne, France
8 1dl | 52 75cl

SALTIES

Eggs Benedict - 26

Pain toasté, épinards, saumon fumé, oeufs pochés et sauce hollandaise, salade

Egg in a hole - 23

Toasts gratinés à la moutarde et gruyère, un petit nid accueillant un oeuf au plat et des tranches de bacon croustillant, salade

Truffle Mac & Cheese - 26

Macaronis, Gruyère AOC, mozza suisse fumée maison et brisures de truffe noires

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 fumé et oeuf vaudois poché

-> Oeuf au plat à la place de l'oeuf poché: 23

-> Option sans saumon: 20

Explosive salade - 25

Carottes, betterave, panais, pousses d'épinard, oignons frits, croutons de focaccias à l'ail, sauce top secrète et oeuf poché

Beetroot - 18

Focaccia, labneh, betterave rôtie au four, zaatar

Pancakes salés - 16

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

Salmon blinis - 18

3 pancakes, saumon fumé, sour cream au zeste de lime

French toasts salés - 17

2 tranches de pain perdu brioché, lard grillé, oeuf au plat, sirop d'érable

Un extra ?

-> Bacon: +2

-> Saumon: +5

-> Pain sans gluten: +2.5

-> Oeuf poché: +2.5

-> Oeuf au plat: +2

-> Salade: +4

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

SWEETIES

Pancakes sucrés - 14

3 pancakes sucrés, fruits du moment, mascarpone, sirop d'érable

French toasts sucrés - 15

2 tranches de pain perdu brioché, fruits du moment, mascarpone, sirop d'érable

L'indéboulonnable Cheesecake - 7.5

Cheesecake crémeux nature, caramel miso, compote du moment

L'incroyable crumble - 9

Fruits du moment, crumble amande et pépites de chocolat fondantes, caramel miso, mascarpone (sans gluten)

Attention : 7min de cuisson :)

Origines des viandes: boeuf, lard, saumon (Suisse), saumon (Norvège), 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