

# 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	
Diversion   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

# Lunch des peintures



(12:00 - 14:00)

## Bienvenue au Flat Iron de Lausanne

Notre cheffe Patricia 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

## 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)

Prix indiqués en CHF | Comprenant la TVA | Service inclus

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

## lunch time

(12:00 - 14:00)

## LES TRANCHES

Recettes élaborées et concoctées par Patricia 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 fumé et oeuf vaudois au plat  
-> Option veggie: 20

### L'automneale Bruschetta - 18

Focaccia, houmous à la carotte, salsa verde, pickles de courge, noisettes torréfiées

### Tartare Truffe & Moelle - 23

Toasts au levain, tartare de bœuf (160g), mayonnaise maison à l'os à moelle et brisures de truffe

### Beetroot - 18

Focaccia, labneh, betterave rôtie au four, zaatar

### Courgella - 22

Potimarron rôti à la sauge, stracciatella (cœur de burrata) de Cuarnens (VD), échalotte confite et coppa valaisanne de chez Chappot Salaisons  
-> Option veggie: 19

### Combo - 22

Sélectionnez 2 tranches différentes ci-dessus

## UN EXTRA

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

## sans oublier nos classiques

### Truffle Mac & Cheese - 26

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

### Eggs Benedict - 26

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

### Explosive salade - 25

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

## SWEETIES

### 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 :)

### Galata's Madeleines - 7

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

Origine : boeuf, charcuterie (Suisse), saumon (Norvège), oeufs fermiers vaudois

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