

LE POINTU, PETIT FRÈRE VAUDOIS DU FLATIRON BUILDING

«Installé dans un bâtiment immédiatement reconnaissable, l'ancien Lavaux, entièrement restauré, a gardé son caractère à la fois haussmannien et décontracté.

C'est à son emplacement à l'angle des rues Neuve et Pré-du-Marché, à deux pas de la Riponne, que le bâtiment doit son nom : Le Pointu. Sa façade, richement décorée, témoigne du développement important du centre-ville à la fin du 19^e siècle. Ses élégantes cariatides soutenant le balcon du premier étage que la molasse ou l'ardoise utilisées relèvent de l'architecture d'inspiration haussmannienne.

Si le mobilier et la décoration sont contemporains, restent les nombreuses et larges baies vitrées d'origine. Le Pointu mêle avec habileté branchitude new-yorkaise et héritage historique. L'immeuble n'est-il pas la version vaudoise du fameux Flatiron Building ? Tout ici rappelle qu'à deux pas, sur les places de la Riponne et de la Palud, se tient deux fois par semaine un marché centenaire qui marque la rencontre sans cesse renouvelée entre la campagne, le vignoble et la ville.»



BIENVENUE LES POINTURES

Notre cheffe Patricia et son équipe originaire des quatre 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 par une équipe aussi cosmopolite que la carte et accompagnés de bières lausannoises ou vins de la région.

RÉSERVATION SUR INTERNET

ET POUR PLUS DE 6 PERS. ENVOYEZ-NOUS UN MAIL

HELLO@LE-POINTU.CH

www.le-pointu.ch | @lepointulausanne

Code WIFI : «ilovelepointu»



SODAS ET MINÉRALES MAISON

Carafe d'eau filtrée 1L (montant reversé à 1 CHF pour le climat)	1
Limonade, orangeade	5.5
Gingembre	6.5
Thé froid maison	4.5
Jus d'orange frais	6.5
Eau Gaz. du Pointu 30cl	3
Eau Gaz. du Pointu Carafe 1L	5.5
2cl de gingembre frais en extra : +2	

BAR À JUS 33CL

Jus de tomate	5.5
Nectar d'abricot (Suisse)	5.5
Jus de pomme (Suisse)	4.9
Jus de nectar de raisin pétillant (Suisse)	5.5

NOS SOFTS 33CL

ChariTea Mate Bio	6
Urban Kombucha Menthe Poivrée ou Gingembre ou Hibiscus	5.5

VINS

BLANCS	1 dl	75cl
Chardonnay Petit Chablis, Domaine Christophe, Bourgogne, France	8	52
Petite Arvine Primus Classicus, AOC Valais, Suisse	9	59
Chasselas Domaine Es Cordelières, Grand Cru, AOC La Côte, Suisse	6	39
Pinot Gris Mandi's, Vicenza, Veneto, Italie	7	46

ROUGES

Primitivo Mucchiato, Primitivo Puglia IGT Bio, Italie	8	52
Assemblage Nautilea, Domaine Laurona, DO Montsant - Priorat, Espagne	7.5	49
Barbera Ciabot, Piemonte, Italie	7	46
Pinot Noir vieilles vignes Thierry Constantin, Valais, Suisse	8.5	56

ROSÉ

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

MOUSSEUX

Prosecco Fazan, Extra Dry, DOC, Italie	7	46
---	---	----

GINTOS

Tanqueray 10 Lime & Pamplemousse séché	14	Gin des mamies Gin lausannois, pomme&menthe	14
Martin Miller's Fraise & Basilic	15	Beefeater 24 Grapefruit & Menthe	15
Nordes Orange & Fraise séchée	15	Rangpur Cardamome & Orange	15
Hendrick's Concombre & Poivre	15	Engine BIO Pomme séchée & Basilic	16
Gordon's Lime	13	Turicum Pomme séchée & Zeste de citron	16
Monkey 47 Zeste de citron&Baies de genièvre	16	Gin Mare Romarin	17
Roku Gingembre frais	16	Saigon Baigur Premium Thym & Kéfir	16
00 Gin Tanqueray 00 (no alcool), Lime et thym	13		

LES ALCOOLS

RHUMS 4cl

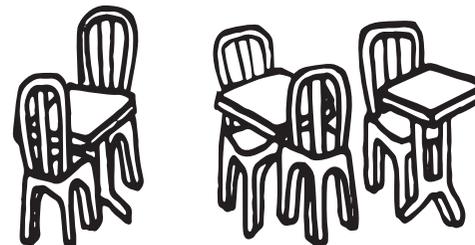
Diplomatico	16
«Stiggins' Fancy» Plantation	
Appleton Signature	14
Sailor Jerry	12

TEQUILA&VODKAS 4cl

Mezcal Se Busca	15
Tequila Don Julio Blanco	12
Tequila Don Julio Reposado	12
Smirnoff Red	12
Belvedere	16

WHISKEYS & BOURBONS 4cl

Jameson	12
Jack Daniel's	12
Marker's Mark	14
Bulleit Rye	16
Bulleit	14
Oban 14y	16
Glenfiddich 12y	14
Aberlour 10y	14
Talisker 10y	16
Lagavulin	18
Southern Comfort	12



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

Lavandu Latte Cappuccino à la lavande	6	Flat White Wake up! Double espresso et mousse de lait	5.7
Chai latte au lait d'avoine	6.5	Goth Latte Cappuccino, vanille et charbon actif	6.5

LES CAFÉS

Café, Espresso, Ristretto	3.9	Renversé	4.7
Americano	4.9	Cortado	4.5
Espresso Macchiato	4	Cappuccino	4.9
Double Espresso	4.9	Latte Macchiato	5.5
Matcha Latte	6	Iced Coffee	5.7
Chocolat/Chai Latte Chaud ou froid	5.5	Mocaccino Chaud ou froid	5.5

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

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 vert | Rooibos vert d'Afrique du Sud, fleurs de cactus, bleuets et arômes

Mélange du Torrent | Balade en montagne avec menthe, romarin, sauge et bleuets

Infusion chaude menthe et ginger frais +1

THE BARMAN SHOW

Les classiques | Aperol (11), Hugo (11), Pimm's (12)

Le Pointu 7.0 Gin Gordon's infusé (thym, laurier et cardamome), Jus de Concombre & Citron, Sirop de Sucre	16
Early Gin Gin Gordon's infusé au Earl Grey, Sirop de Chaï, Jus de Citron, Ginger Ale	16
Momo Spritz Rhum blanc Pampero, Vermouth suisse Belsazar, Liqueur 43, jus de citron, Prosecco extra dry, Eau Gazeuse	13
Dimi Spritz Gin Gordon's infusé fraise & basilic, Maraschino, Purée de Fraise, Prosecco extra dry, Eau Gazeuse	13
Apple Pie Sour Vodka Smirnoff, Sirop Apple Pie, Mandarine Napoléon et Jus de Citron	16

French Mule Cognac, Ginger Beer, Citron Vert, Angostura	15
Moscow Mule Vodka Smirnoff, Ginger Beer, Citron Vert, Angostura	15
London Mule Gin Gordon's, Ginger Beer, Citron Vert, Angostura	15
Jamaican Mule Spicy Rhum Captain Morgan, Ginger Beer, Citron Vert, Angostura	15
Mojito (cuban style) Rhum Blanc Pampero, Jus de Citron frais, Sucre, Menthe, Eau Gazeuse	15
Basil Splash Gin Gordon's, Jus de Citron, Basilic frais, Eau Gazeuse	15
Amaretto Sour Amaretto, Jus de Citron, Sirop de Sucre, Angostura	16
Pink Sour Gin Gordon's infusé au pamplemousse, Jus de Citron, Sirop de Sucre	16

Pointu Pornstar Vodka Smirnoff, Liqueur de Banane, Jus de Citron, Sirop de Sucre, Jus d'Ananas	16
Kéfir Kéfir Tequila Don Julio infusée au Kéfir, Liqueur de Sureau, Jus de Citron, Grapefruit, Sirop d'Agave, Coriandre	15

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Basil splash Concombre, gingembre, basilic, soda water	11
Flower Power Hibiscus, fraise, pomme et citron	10
Pti Poussin Jus de pomme, purée de fruit de la passion, sirop Apple Pie, jus de citron	11
OO Ginto Gin Tanqueray OO (sans alcool), tonic Thomas Henry, Lime et thym	13

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

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

MANGEONS! DE 18H À 22H

Nos classiques, nos originaux et nos créations, élaborés par notre cheffe Patricia et son équipe. Dédicace spéciale à ceux qui sont passés chez nous et qui y ont laissé une partie de leur savoir-faire!

Notre pain et notre focaccia sont élaborés par Bread Store (CH), l'un des "Meilleur Ouvrier de France" Boulanger de l'année 2007.

TAPAS EN SOLO OU EN DUO

LA BURRATINA - 17

Burratina, focaccia, salsa verde à l'ail des ours

TARTARE ASIAN STYLE - 22

Tartare de bœuf (160g), mayonnaise maison à l'huile de sésame, sauce aux épices asiatiques, mangue, oignon frais, toasts au levain

HOUMOUS - 13

Houmous à la carotte, noisettes torréfiées, focaccia

RAVIOLI - 15

Ravioles japonais aux crevettes et porc (5 pièces), sauce aigre-douce maison



A PARTAGER

L'ORIGINALE PLANCHETT'O POINTU - 26

Sélection de charcuterie de Chappot Salaisons (Fully, VS), burratina, salsa verde à l'ail des ours, focaccia

LES PAN DE YUCA À JORGE Y PAOLA - 15

Beignets fondants équatoriens, farine de manioc, mozzarella fumée suisse, sauce tomate aux épices

POLENTA - 14

Frites de polenta au cumin, salsa verde, Grana Padano

PLATS

CRAB ROLL - 29

Un mélange maritime : crabe, coleslaw (carottes et chou chinois), salade trévis, mayonnaise aux épices, citron confit, mix d'algues, pain hot dog, pomme de terre

EXPLOSIVE SALADE - 25

Focaccia, brocoli, épinard, petit pois, haricot vert, asperge, sauce secrète, oignon frit, oeuf dur, sésame

CANNELLONI - 21

Cannelloni, farce maison (ricotta, épinard, noisette), crème de Grana Padano

PULLED PORK BURGER - 26

Effiloché de porc aux épices, bun de chez Bread Store, sauce BBQ maison, coleslaw, fromage à raclette fumé, compote d'oignons caramélisés, pommes de terre rôties et épicées

EXTRA PAIN SANS GLUTEN + 2.5



SWEETIES

L'INDÉBOULONNABLE CHEESECAKE - 7.5

Cheesecake crémeux nature, compote fruit du moment

MOELLEUX - 9.5 CHF

Moelleux choco, praliné, chantilly mascarpone vanille (gluten free)
7 minutes de patience

TRONCHE DE CAKE - 7

2 tranches de cake maison du moment, servies avec sauce anglaise vanille (gluten free)

Origines des viandes: bœuf, porc, salaison (Suisse) / crevette (Vietnam) / crabe (Canada/Indonésie)
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