Café historique de Lausanne

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 19e 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.»

PRODUITS D'ICI · APÉRO DES AMIS · BRUNCH DU W-E · CAFE DU COIN

le POINTU
LAUSANNE

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
Gingembrade	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
Sauvignon Blanc | Bio, Domaine Berthier, Loire, 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 | La Fortezza, Veneto, Italie	7	46
ROUGES		
Primitivo | Calecara, Primitivo Puglia IGT, Italie	8	52
Assemblage | Nautilea, Domaine Laurona, DO Montsant - Priorat, Espagne	7.5	49
Barbera | Daprima, Barbera d'Astie, Piemonte, Italie	7	46
Gamay | Clément Luisier, Valais, Suisse	8.5	56
ROSÉ		
Rosé de Gamay | Domaine des Perrières, Peissy, AOC Genève	5.5	36
Rosé de Provence | B de Bunan, Provence, France	6.5	43
MOUSSEUX		
Prosecco | Morando, Extra Dry, DOC, Italie	7	46

GINTOS (THOMAS HENRY TONIC)

Tanquerey 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 | Cardamone & 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 | Tanquerey 00 (no alcool), Lime et thym	13		

LES ALCOOLS

RHUMS 4cl

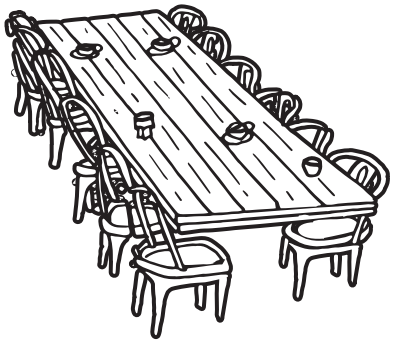
Diplomatico «Stiggins' Fancy» Plantation	16
Appleton Signature	14
Sailor Jerry	12

TEQUILA&VODKAS 4cl

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

WHISKEYS & BOURBONS 4cl

Jameson	12
Jack Daniel's	12
Marker's Mark	14
Bulleit Rye	16
Bulleit	14
Oban 14y	16
Glenfiddich12y	14
Aberlour 10y	14
Talisker 10y	16
Lagavulin	18
Southern Comfort	12



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

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

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

Sansthéine

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 bleuet
Infusion chaude menthe et ginger frais +1

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
00 Ginto | Gin Tanquerey 00 (sans alcool), tonic Thomas Henry, Lime et thym 13

LUNCHONS! DE 12 À 14H

Nos classiques, nos originaux et nos créations, élaborés par notre cheffe Patricia et son équipe.
Notre pain et notre focaccia sont élaborés par Bread Store (CH), l'un des "Meilleur Ouvrier de France" Boulanger de l'année 2007.

NOS FAMEUSES TRANCHES

Tartines garnies, servies par deux avec salade (vinaigrette au sésame) ou une soupe

COURGETTOAST – 24
Rügbrod (Pain noir nordique), crème acidulée à la feta grecque bio,
courgette à la menthe fraîche et huile d'olive extra vierge, saumon fumé, œuf poché
Option veggie - 20

CHICKEN TAJINE – 22
Toasts au levain, poulet effiloché, oignons confits aux raisins secs et épices marocaines, pruneaux, et amandes

TARTARE – 24
Toasts au levain, tartare de boeuf (160g), mayonnaise maison à l'huile de sésame,
sauce aux épices asiatiques, mangue, oignon frais

TOMATELLA – 22
Focaccia, tapenade maison, olive noire de Kalamata, tomate cerise confite,
stracciatella (cœur de burrata) de Cuarnens (VD), jambon de Parme
Option veggie -18

EXTRA PAIN SANS GLUTEN + 2.5

COMBO – 23

NOUVEAU: COMBO VEGGIE – 19

Sélectionnez 2 tranches différentes ci-dessus

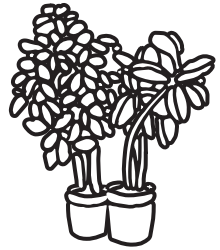
PLATS

EGGS BENEDICT - 23
Pain toasté, pousses d'épinard, tomate cerise confite aux herbes, œuf poché,
sauce hollandaise, salade
Avec saumon fumé - 28

PANZANELLA – 25
4 variétés de tomates, jambon de Parme, olives, poivrons rôtis,
sauce panzanella, focaccia croustillante, stracciatella vaudoise, roquette
Option veggie -21

FONDANTE PARMIGIANA – 18
Aubergine, courgette, sauce tomate maison, mozza suisse fumée,
salsa verde au basilic, roquette
Le tout au four gratinée sur une tranche de focaccia,

SMASH BURGER – 26
Viande hachée de boeuf, bun de chez Bread Store, mayonnaise aïoli citron, compote d'oignon, tomate, roquette et mozza fumée, salade



SWEETIES

L'INDÉBOULONNABLE CHEESECAKE - 7.5
Cheesecake crémeux nature, compote fruit du moment

MOELLEUX – 9.5
Moelleux choco, praliné, chantilly mascarpone vanille (gluten free)
7 minutes de patience

TIRAMISU – 9.5
Tiramisu du moment

Origines des viandes: boeuf (Suisse) / salaison (Italie) / saumon (Norvège)
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