



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
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 Colecara, 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

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		

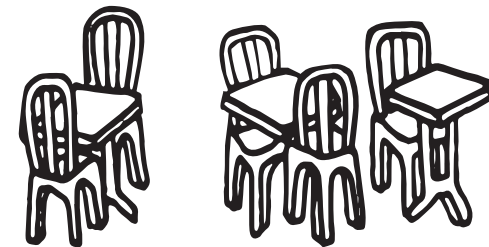
LES ALCOOLS

RHUMS 4cl

Diplomatico	16	WHISKEYS & BOURBONS 4cl	
«Stiggins' Fancy» Plantation		Jameson	12
Appleton Signature	14	Jack Daniel's	12
Sailor Jerry	12	Marker's Mark	14

TEQUILA&VODKAS 4cl

Mezcal Se Busca	15	Bulleit Rye	16
Tequila Don Julio Blanco	12	Bulleit	14
Tequila Don Julio Reposado	12	Oban 14y	16
		Glenfiddich 12y	14
		Aberlour 10y	14
		Talisker 10y	16
Smirnoff Red	12	Lagavulin	18
Belvédère	16	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 bleuet

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

00 Ginto | Gin Tanqueray 00 (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

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 STRACCIATELLA À GERARDO - 17
Stracciatella Vaudoise avec puttanesca, focaccia

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 de petit pois aux épices, menthe, feta et focaccia

CEVICHE - 19
Cabillaud, concombre, oignon rouge, maïs rôti, radis rouge, tortilla de maïs, jus de citron, huile de livèche

LA PASTILLA À AMAL - 18
Le Maroc dans la plus pure tradition : un effiloché de poulet suisse aux épices douces et cannelle, et des amandes torréfiées dans une feuille de brique au miel. Attention c'est super bon ET sucré-salé !



À PARTAGER

L'ORIGINALE PLANCHETT'O POINTU - 26
Jambon de Parme, stracciatella vaudoise avec puttanesca, focaccia et accompagnement du moment

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, sauce tomate, Grana Padano

PLATS

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

CARPACCIO - 26
Fines tranches de Bresaola, purée de poivron rouge relevée, roquette, croustillant de chapelure rôtie, huile de citron, Grana Padano

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 bœuf, bun de chez Bread Store, mayonnaise aioli citron, compote d'oignon, tomate, roquette et mozza fumée, potatoes

EXTRA PAIN SANS GLUTEN + 2.5



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: bœuf, poulet (Suisse) / salaison (Italie) / cabillaud (Alaska)
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