



## 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 sont 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 CastroPub.

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.

## RÉSERVATION SUR INTERNET

Et pour plus de 6 personnes, envoyez-nous un email :  
[HELLO@LE-POINTU.CH](mailto:HELLO@LE-POINTU.CH)

[www.le-pointu.ch](http://www.le-pointu.ch) | [@lepointulausanne](https://www.instagram.com/lepointulausanne)  
Code WIFI : «ilovlepointu»



# COCKTAILS SANS ALCOOL

## Virgin Basil splash - 12

Concombre, gingembre, basilic, soda water

## Flower Power - 11

Hibiscus, fraise, pomme et citron

## Hugo 0% - 12

Sirop de sureau, vin mousseux 0%, eau gazeuse

## Sanbitter Spritz - 12

Sanbitter, vin mousseux 0%, eau gazeuse

## OO Ginto - 13

Gin 00 (sans alcool), tonic thomas henry, lime et thym



# VINS

## BLANCS

	1 dl	75cl
<b>Sauvignon Blanc</b>   Bio, Domaine Berthier, Loire, France	8	52
<b>Petite Arvine</b>   Primus Classicus, AOC Valais, Suisse	9	59
<b>Chasselas</b>   Es Cordelières, Grand Cru, AOC La Côte, Suisse	6	39
<b>Pinot Gris</b>   La Fortezza, Veneto, Italie	7	46

## ROUGES

	1 dl	75cl
<b>Primitivo</b>   Calecara, Primitivo Puglia IGT, Italie	8	52
<b>Assemblage</b>   Nautilea, Laurona, DO Montsant - Priorat, Espagne	7.5	49
<b>Barbera</b>   Daprima, Barbera d'Asti, Piemonte, Italie	7	46

## Gamay

	1 dl	75cl
<b>Gamay</b>   Clément Luisier, Valais, Suisse	8.5	56

## ROSÉS

	1 dl	75cl
<b>Rosé de Gamay</b>   Domaine des Perrières, Peissy, AOC Genève	5.5	36

## Rosé de Provence

	1 dl	75cl
<b>Rosé de Provence</b>   B de Bunau, Provence, France	6.5	43

## MOUSSEUX

	1 dl	75cl
<b>Prosecco</b>   Morando, Extra Dry, DOC, Italie	7	46

# BUT FIRST COFFEE

Notre café est un assemblage 100% Arabica du Brésil, de Colombie et du Costa-Rica.

Il est torréfié à Baulmes (VD) par Raygil Cafés, Artisan torréfacteur depuis 1964.

Café, Espresso, Ristretto	3.9	Renversé	4.9
Americano	4.9	Cortado	4.5
Espresso Macchiato	4	Cappuccino	5.1
Double Espresso	4.9	Latte Macchiato	5.5
Matcha Latte	6	Iced Coffee	5.7
Chocolat/Chai Latte	5.5	Mocaccino	5.5
Chaud ou froid		Chaud ou froid	
Pumpkin spice Latte	6.5	Flat White	5.7
Linéitable :)		Wake up! Double espresso et mousse de lait	
Goth Latte	6.5	Chai latte avoine	6.5
Cappuccino, vanille et charbon actif			

# 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 Chai** | Thé noir indien aux épices: Clou de girofle, cardamome, cannelle et ginger

**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

**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 + |

Sansthéine

## SODAS ET MINÉRALES MAISON

Carafe d'eau filtrée 1L (montant reversé à l'association 1 CHF pour le climat)	1
Limonade, orangeade	5.5
Gingembreade	6.5
Thé froid maison	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	5.5
Menthe Poivrée <b>ou</b> Gingembre <b>ou</b> Hibiscus	

## LES BIERES

Nos bières pressions sont brassées par La Nébuleuse à Renens.

PRESSION	25cl	50cl
<b>Blonde</b> « Zepp », 4.7%	5	8
<b>Blanche</b> « Moonshine », 4.5%	5.5	8.5
<b>IPA</b> « Embuscade », 6.7%	6.5	9.5
<b>Bière du moment</b> (demandez au staff)	6.5	9.5
<b>Diversion</b>   IPA de la Néb sans alcool Whowow enfin de la bière sans alcool en pression :)	5.5	8.5

BOUTEILLES	33cl
<b>Birra Moretti</b>   Lager Italienne, 4.6%	5.5

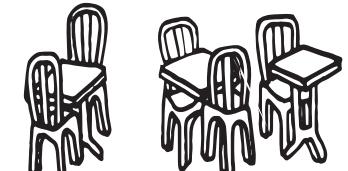
CIDRE	56.8cl
<b>Magners</b>   Le classique cidre irlandais, 4.5%	10.5



## THE BARMAN SHOW

<b>Le Pointu 7.0</b> - 16
Gin infusé (thym, laurier et cardamome), jus de concombre & citron, sirop de sucre
<b>Early Gin</b> - 16
Gin infusé au earl grey, sirop de thé, jus de citron, ginger ale
<b>Un Spritz ou un Hugo?</b> - 12
Aperitif/ liqueur de sureau, prosecco extra dry, eau gazeuse
<b>Momo Spritz</b> - 13
Rhum blanc, vermouth, liqueur 43, jus de citron, prosecco extra dry, eau gazeuse
<b>Mykonos</b> - 16
Gin, curaçao bleu, jus d'ananas, jus de citron, sirop de sucre
<b>Apple Pie Sour</b> - 16
Vodka, sirop apple pie, mandarine napoléon et jus de citron
<b>Pink Sour</b> - 16
Gin infusé au pamplemousse, jus de citron, sirop de sucre
<b>Amaretto Sour</b> - 16
Disaronno, jus de citron, sirop de sucre, angostura
<b>Espresso Pointini</b> - 16
Vodka, espresso, horchata (recette secrète au goût de noisette - lactose free)

<b>All you need is « Mule »</b> - 15
London : Gin
Moscow : Vodka
French : Cognac
Jamaican : Spicy Rhum
Avec ginger beer, citron vert, angostura



<b>Mojito (cuban style)</b> - 15
Rhum blanc, jus de citron, sucre, menthe, eau gazeuse
<b>Basil Splash</b> - 15
Gin, jus de citron, basilic frais, eau gazeuse
<b>Pointu Pornstar</b> - 16
Vodka, liqueur de banane, jus de citron, sirop de sucre, jus d'ananas
<b>Kéfir Kéfir</b> - 16
Tequila au kéfir, liqueur de sureau, jus de citron, grapefruit, sirop d'agave, coriandre

# BRUNCHONS! DE 10H À 15H

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), "Meilleur Ouvrier de France" Boulanger de l'année 2007

## SALTIES

### EGGS BENEDICT - 23

Pains toastés, pousses d'épinard, champis bio suisses, œufs pochés, sauce hollandaise, salade Extra saumon fumé + 5 / Extra bacon + 2

### ECARLATE SHAKSHUKA - 25

Sauce tomate confite aux épices douces, tranche de pain au levain, courge rôtie, œuf fermier vaudois, feta AOP, bacon  
Option sans bacon: 23

### LENTILLES & CO - 25

Salade de lentilles Beluga, grenades, raisins secs, noix torréfiées, courge rôtie, feta AOP caramélisée au miel et aux herbes, dressing aux épices orientales

### SMØRREBRØD D'AUTOMNE - 24

Rügbrod (Pain noir nordique), crème acidulée à la feta AOP, betterave à la menthe fraîche, moutarde et noisettes, saumon fumé, œuf poché  
Option veggie - 20 / Extra bacon + 2

### FULL LIBAN BREAKFAST - 25

Poulet mariné au yaourt et épices, œuf au plat, duo de sauces blanches (yaourt et philadelphie aux épices), salade, pain pita

### PANCAKES SALÉS - 16

3 pancakes, bacon, œuf au plat, sirop d'érable

### CROQUE PANCAKE - 21

Pancakes façon croque-monsieur, jambon fumé, roquette, sauce roquette Gruyère

### FRENCH TOASTS SALÉS - 17

2 tranches de pain perdu brioché, bacon, œuf au plat, sirop d'érable

## SWEETIES

### PANCAKES SUCRÉS - 15

3 pancakes sucrés, compote du moment, mascarpone vanille, sirop d'érable

### PANCAKES POMME AVEC LE BOURG - 17

3 pancakes sucrés, pomme pochée, caramel beurre salé, mascarpone vanille, nougatine de noisettes

### FRENCH TOASTS SUCRÉS - 15

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

### L'INDÉBOULONNABLE CHEESECAKE - 7.5

Cheesecake crémeux nature, compote du moment



### UN EXTRA ?

Bacon +2

Saumon +5

Pain sans gluten +2.5

Salade +4

Oeuf poché +2.5

Oeuf au plat +2

## COCKTAIL + BRUNCH = GOOD VIBE

### MIMOSA PROSECCO - 10

Prosecco extra dry, triple sec, jus d'orange pressé

### APPLE PIE SOUR - 16

Vodka, sirop apple pie, mandarine napoléon, jus de citron

### EARLY GIN - 16

Gin infusé au earl grey, sirop de chaï, jus de citron, ginger ale

Origines des viandes: boeuf, poulet, porc (Suisse)

N'hésitez pas à nous demander des infos concernant les mets pouvant déclencher des intolérances ou des allergies

Prix indiqués en CHF | Comportant la TVA | Service inclus