



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 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 originale 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.

RÉSERVATION SUR INTERNET

Et pour plus de 6 personnes, envoyez-nous un email :
HELLO@LE-POINTU.CH

www.le-pointu.ch | @lepointulausanne
Code WIFI : «ilovelepointu»



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

00 Ginto – 13
Gin 00 (sans alcool), tonic thomas henry, lime et thym



VINS

BLANCS	1 dl	75cl
Sauvignon Blanc Bio, Domaine Berthier, Loire, France	8	52
Petite Arvine Primus Classicus, AOC Valais, Suisse	9	59
Chasselas Es Cordelières, Grand Cru, AOC La Côte, Suisse	6	39
Pinot Gris La Fortezza, Veneto, Italie	7	46
ROUGES		
Primitivo Calccara, Primitivo Puglia IGT, Italie	8	52
Assemblage Nautilea, 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
ROSÉS		
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

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	
Lavandu Latte	6.5	Flat White	5.7
Cappuccino à la lavande		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 Chaï** | 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 + l

Sansthéine

SODAS ET MINÉRALES MAISON

Carafe d'eau filtrée 1L	1
(montant reversé à l'association 1 CHF pour le climat)	
Limonade, orangeade	5.5
Gingembre	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 ou Gingembre ou Hibiscus	

LES BIERES

Nos bières pressions sont brassées par La Nébuleuse à Renens.

PRESSION	25cl	50cl
Blonde « Zepp », 4.7%	5	8
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
Diversión IPA de la Néb sans alcool Whowhow enfin de la bière sans alcool en pression :)	5.5	8.5

BOUTEILLES	33cl
Birra Moretti Lager Italienne, 4.6%	5.5

CIDRE	56.8cl
Magners Le classique cidre irlandais, 4.5%	10.5

THE BARMAN SHOW

Le Pointu 7.0 – 16

Gin infusé (thym, laurier et cardamome), jus de concombre & citron, sirop de sucre

Early Gin – 16

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

Un Spritz ou un Hugo? – 12

Aperitivo/ liqueur de sureau, prosecco extra dry, eau gazeuse

Momo Spritz – 13

Rhum blanc, vermouth, liqueur 43, jus de citron, prosecco extra dry, eau gazeuse

Mykonos – 16

Gin, curaçao bleu, jus ananas, jus de citron, sirop de sucre

Apple Pie Sour – 16

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

Pink Sour – 16

Gin infusé au pamplemousse, jus de citron, sirop de sucre

Amaretto Sour – 16

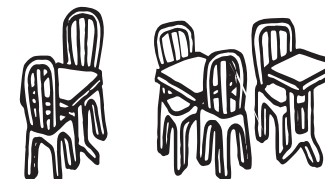
Disaronno, jus de citron, sirop de sucre, angostura

Espresso Pointini – 16

Vodka, espresso, horchata (recette secrète au goût de noisette - lactose free)

All you need is « Mule » – 15

London : Gin
Moscow : Vodka
French : Cognac
Jamaican : Spicy Rhum
Avec ginger beer, citron vert, angostura



Mojito (cuban style) – 15

Rhum blanc, jus de citron, sucre, menthe, eau gazeuse

Basil Splash – 15

Gin, jus de citron, basilic frais, eau gazeuse

Pointu Pornstar – 16

Vodka, liqueur de banane, jus de citron, sirop de sucre, jus d'ananas

Kéfir Kéfir – 16

Tequila au kéfir, liqueur de sureau, jus de citron, grapefruit, sirop d'agave, coriandre

LUNCHONS! DE 12H À 14H

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.

NOS FAMEUSES TRANCHES

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

SMØRREBRØD - 24

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

PORCONFIT - 23

Toasts au levain, effiloché de porc cuit en basse température aux épices, jus réduit sweet & sour, trévis snackée, citron confit

TARTARE - 24

Toasts au levain, tartare de boeuf (160g), poire, menthe vietnamienne, mayonnaise à la feuille de nori, pickles de moutarde, graines de sarrasin vaudois torréfiées

AUBERGELLA - 22

Focaccia, aubergine confite à l'huile d'olive, stracciatella, coppa du Valais de chez Chappot Salaisons, basilic frais
Option veggie: 18

EXTRA PAIN SANS GLUTEN + 2.5

COMBO - 23

NOUVEAU: COMBO VEGGIE - 19

Sélectionnez 2 tranches différentes ci-dessus

Si tu n'aimes pas les asperges,
on les remplace volontiers avec de la courgette grillée :)

PLATS

EGGS BENEDICT - 28

Toasts au levain, saumon fumé, pousses d'épinard, asperges, œufs pochés, sauce hollandaise, salade
Option veggie - 23

SALADE DENT-DE-LION - 25

Salade dent-de-lion, épinard, croûtons de focaccia, dressing, œuf poché, lard croustillant

PARMIGIANA - 19

Aubergines et courgettes confites, sauce tomate, mozzarella bufala suisse, Grana Padano gratiné, basilic, focaccia

SMASH CHEESEBURGER - 26

Viande hachée de boeuf, cheddar, bun de chez Bread Store, mayonnaise Worcester, oignons frits, pickles de concombre, salade

GREEN SALAD - 23

Sorgho vaudois, feta, asperges, pousses d'épinard, petit pois, brocolis, pignons de pin torréfiés, menthe et persil ciselés, vinaigrette au sésame

EXTRA PAIN SANS GLUTEN + 2.5



SWEETIES

L'INDÉBOULONNABLE CHEESECAKE - 7.5

Cheesecake crémeux nature, compote du moment

MOELLEUX (gluten free) - 9.5

Moelleux choco, cœur au chocolat blanc, crumble au sirop d'érable, mascarpone vanille - 7 minutes de patience

PARIS BREST - 11

Chou maison, ganache pralinée choco blanc, caramel au soja

Origines des viandes: boeuf, porc (Suisse) | saumon (Norvège)
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