



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 de 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»



MANGEONS! DE 18H À 22H

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.

TAPAS EN SOLO OU EN DUO

LA STRACCIATELLA - 17

Stracciatella, focaccia, asperges rôties

TARTARE - 22

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

TCHEU CT'HOUMOUS - 13 DISPO DÈS 16H SAUF SAMEDI :)

Houmous aux pois chiches vaudois, huile d'olive extra vierge, zaatar, focaccia

TA TIN TA TIN - 16

Tarte tatin aux oignons rouges, crème double au poivre, huile verte, réduction de balsamique aux herbes

A PARTAGER

L'ORIGINALE PLANCHETT'O POINTU - 26

Coppa du Valais de chez Chappot Salaisons, stracciatella avec asperges rôties, focaccia, accompagnement du moment

SMOKY PAN DE YUCA - 15

Petits pains fondants au manioc & mozza fumée suisse, sauce tomate aux épices

PLANCHETTE VEGGIE - 23

Houmous aux pois chiches vaudois, caviar d'aubergine, crème acidulée citron, légumes du moment, pain pita

CAMEMBERT MIEL & THYM - 22

Camembert bio rôti au four au miel et au thym, servi avec toasts au levain

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
Eau Gaz. du Pointu Carafe 1L	5.5
2cl de gingembre frais en extra : +2	

BUT FIRST COFFEE

Notre café est un blend 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 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 + l

Sansthéine

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Basil splash - 12

Concombre, gingembre, basilic, soda water

Flower Power - 11

Hibiscus, fraise, pomme et citron

Hugo 0 % - 12

Sirap 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

Sauvignon Blanc | Bio, Domaine Berthier, Loire, France

Petite Arvine | Primus Classicus, AOC Valais, Suisse

Chasselas | Es Cordelières, Grand Cru, AOC La Côte, Suisse

Pinot Gris | Raguta, Frioul, Italie

ROUGES

Primitivo | Itinera, Les Pouilles, Italie

Assemblage | Nautilea, Laurona, DO Montsant - Priorat, Espagne

Vin du moment | Demandez à l'équipe :)

Gamay | Clément Luisier, Valais, Suisse

ROSÉS

Rosé de Gamay | Domaine des Perrières, Peissy, AOC Genève

Rosé de Provence | B de Bunan, Provence, France

MOUSSEUX

Spumante | Jaya, Valdobbiadene Conegliano, Italie

1 dl 75cl

8 52

9 59

6 39

7 46

8 52

7.5 49

7 46

8.5 56

5.5 36

6.5 43

7 46

PLATS

SALADE CESAR - 23

Haut de cuisse de poulet mariné, anchois d'Albufeira, lard croustillant, Grana Padano, croutons, vinaigrette secrète, mélange salades iceberg et pain de sucre

RIBS - 27

Ribs de porc cuit en basse température aux épices, jus réduit sweet & sour, trévisé snackée, citron confit, potatoes

PARMIGIANA - 19

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

GREEN SALAD - 23

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

SMASH CHEESEBURGER - 26

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



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, poulet (Suisse)

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

GINTOS & GARNISH

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



Tu veux un autre alcool ou besoin d'inspiration, l'équipe est à ta disposition :)

LES BIÈRES

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 chaï, 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

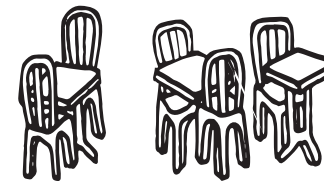
Disaronno, jus de citron, sirop de sucre, angostura

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