

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 hausmannien 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.

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

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.

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

Méchant requin – 13
Curaçao sans alcool, ananas, jus de citron, purée fruit de la passion

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 | Raguta, Frioul, Italie	7	46
ROUGES		
Primitivo | Itinera, Les Pouilles, Italie	8	52
Assemblage | Nautilea, Laurona, DO Montsant - Priorat, Espagne	7.5	49
Gamay | Clément Luisier, Valais, Suisse	8.5	56
ROSÉS		
Rosé de Gamay | Domaine des Perrières, Peissy, AOC Genève	5.5	36
MOUSSEUX		
Spumante | Jaya, Valdobbiadene Conegliano, 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 - Double espresso	4.9	Cortado	4.5
Espresso Macchiato	4	Cappuccino	5.1
Chai latte avoine	6.5	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
Lavandu Latte Cappuccino à la lavande	6.5	Flat White Wake up! Double espresso et mousse de lait	5.7
Goth Latte Cappuccino, vanille et charbon actif	6.5	Pumpkin spice latte Vous l'attendiez, il est revenu :)	6.5

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
Sencha | Thé vert japonais à larges feuilles
Jasmin Vert | Fleurs de jasmin sur une base de thé vert chinois Sencha

Sansthéine

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 +1
Verveine | Verveine citronnée aux grandes feuilles entières et intactes

SODAS ET MINÉRALES MAISON

Carafe d'eau filtrée 1L	1
(montant reversé à l'association 1 CHF pour le climat)	
Limonade, orangeade	5.5
Gingembrade	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
Diversion | 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

Léonie with love – 16
Gin, campari, jus ananas, jus de citron, sirop de sucre

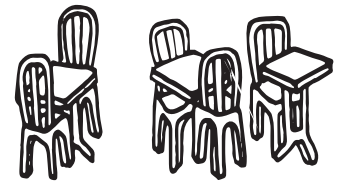
Apple Pie Sour – 16
Vodka, sirop apple pie, mandarine napoléon et jus de citron

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 Martini – 16
Vodka, espresso, kahlua, sirop de sucre

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

Pumpkini – 16
Vodka, liqueur 43, jus de citron, sirop de poire/cannelle, compote de courge

Kéfir Kéfir – 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

Toasts au levain, pousses d'épinard, champignons en persillade, œufs pochés, sauce hollandaise, salade
Extra saumon fumé + 5 / Extra bacon + 2

HOT DUCK – 21

Pain à Hot Dog de chez breadstore, canard confit, coleslaw maison, compote d'oignons rouges, confit d'agrume, pickles de potimarron, salade

SALADE CESAR – 25

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

SMØRREBRØD – 24

Rügbrod (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 / Extra bacon + 2

FULL LIBAN BREAKFAST – 25

Poulet mariné au yaourt et épices, oeuf au plat, labneh au zaatar, salade, pain pita

PANCAKES SALÉS - 16

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

SALMON BLINIS – 22

3 pancakes au sarrasin, yahourt, saumon fumé, oeuf au plat, salade (sans gluten)

FRENCH TOASTS SALÉS - 17

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

SWEETIES

PANCAKES SUCRÉS -15

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

PANCAKES CHOCO BANANE -17

3 pancakes sucrés au sarrasin, banane, mascarpone, choco fondu, (sans gluten)

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	Oeuf au plat +2
Salade +4	Oeuf poché +2.5	Pain sans gluten +1

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, porc, poulet (Suisse) | saumon (Norvège) | canard (France)
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