

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»

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 (cœur de burrata) de Cuarnens (VD), focaccia, courge rôtie, graines de courge torréfiées

TARTARE – 22

Toasts au levain, tartare de boeuf (160g), échalotes, mayo à la moelle, ciboulette, pickles de moutarde, sauce « câpres, Tabasco, cornichon, persil et moutarde »

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

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

A PARTAGER

L'ORIGINALE PLANCHETT'O POINTU – 26

Coppa de chez Chappot Salaisons (VS), stracciatella (cœur de burrata) de Cuarnens (VD), focaccia, courge rôtie, pickles

SMOKY PAN DE YUCA – 15

Petits pains fondants au manioc & mozza fumée suisse, sauce BBQ

PLANCHETTE VEGGIE – 23

Houmous aux pois chiches vaudois, déclinaison de légumes du moment, crème acidulée au chipotle, pain pita

OS A MOELLE – 13

Os à moelle, gel de patate douce, pickles d'oignons et de shiitake, ciboulette

SODAS ET MINÉRALES MAISON

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

Sansthéine

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

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

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

Café historique de Lausanne

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

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

MAC & CHEESE – 25
Macaronis, Gruyère AOC, mozza suisse fumée maison, lard croustillant
Extra oeuf au plat + 2 / option veggie - 23

HOT DUCK – 21
Pain à Hot Dog de chez breadstore, canard confit, coleslaw maison, compote d'oignons rouges, confit d'agrume, pickles de potimarron, potatoes

SMASH CHEESEBURGER – 26
Viande hachée de boeuf, cheddar, bun de chez Bread Store, sauce BBQ, mayonnaise Worcester, oignons frits, pickles de concombre, potatoes
Extra steak haché + 7



SWEETIES

L'INDÉBOULONNABLE CHEESECAKE - 7.5
Cheesecake crémeux nature, compote du moment

MOELLEUX (gluten free) – 9.5
Moelleux choco, coeur poire, crumble, mascarpone vanille - 7 minutes de patience

CRUMBLE (gluten free) – 9.5
Crumble à la pomme, noix de pécan, mascarpone et caramel beurre salé
6 minutes de patience

BUN CHAI ou **KOUIGN-AMANN** - 6.5
Un délice artisanale de chez Piquenique
Dispo toute la journée dès 8h30

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

GINTOS & GARNISH

Tanquerey 10 | Lime & Pamplemousse séché	14
Martin Miller's | Fraise & Basilic	15
Nordes | Orange & Fraise 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 | Tanquerey 00 (no alcool), Lime et thym	13
Gin des mamies | Gin lausannois, pomme&menthe	14
Beefeater 24 | Grapefruit & Menthe	15
Rangpur | Cardamone & 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 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

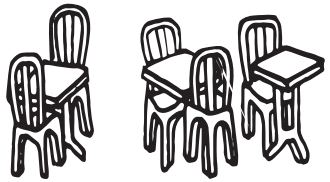
Apple Pie Sour – 16
Vodka, sirop apple pie, mandarine napoléon et jus de citron

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