



### 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<sup>e</sup> siècle. Ses élégantes cariatides soutenant le balcon du premier étage que la molasse ou l'ardoise utilisées relèvent de l'architecture 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 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 et accompagnés de bières lausannoises ou vins de la région.

RÉSERVATION SUR INTERNET  
ET POUR PLUS DE 6 PERS. ENVOYEZ-NOUS UN MAIL  
HELLO@LE-POINTU.CH

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



## SODAS ET MINÉRALES MAISON

Carafe d'eau filtrée 1L (montant reversé à 1 CHF pour le climat)	1
Limonade, orangeade	5.5
Gingembre	6.5
Thé froid maison	4.5
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 : + CHF 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 Menthe Poivrée <b>ou</b> Gingembre <b>ou</b> Hibiscus	5.5

## VINS

\*PSSST: "RETROUVEZ NOTRE SÉLECTION DE VINS NATS EN BOUTEILLE À NOTRE ARDOISE DU BAR"

BLANCS	1 dl	75cl
<b>Chardonnay</b>   Petit Chablis, Domaine Christophe, Bourgogne, France	8	52
<b>Petite Arvine</b>   Primus Classicus, AOC Valais, Suisse	9	59
<b>Chasselas</b>   Domaine Es Cordelières, Grand Cru, AOC La Côte, Suisse	6	39
<b>Pinot Gris</b>   Mandi's, Vicenza, Veneto, Italie	7	46

## ROUGES

<b>Primitivo</b>   Mucchiato, Primitivo Puglia IGT Bio, Italie	8	52
<b>Assemblage</b>   Nautilea, Domaine Laurona, DO Montsant - Priorat, Espagne	7.5	49
<b>Barbera</b>   Ciabot, Piemonte, Italie	7	46
<b>Pinot Noir vieilles vignes</b>   Thierry Constantin, Valais, Suisse	8.5	56

## ROSÉ

<b>Rosé de Gamay</b>   Domaine des Perrières, Peissy, AOC Genève	5.5	36
--	-----	----

## MOUSSEUX

<b>Prosecco</b>   Fazan, Extra Dry, DOC, Italie	7	46
---	---	----

## GINTOS

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

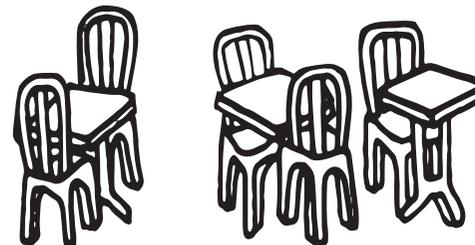
## LES ALCOOLS

### RHUMS 4cl

Diplomatico	16	<b>WHISKEYS &amp; BOURBONS 4cl</b>	
«Stiggins' Fancy» Plantation		Jameson	12
Appleton Signature	14	Jack Daniel's	12
Sailor Jerry	12	Marker's Mark	14
		Bulleit Rye	16

### TEQUILA&VODKAS 4cl

Mezcal Se Busca	15	Oban 14y	16
Tequila Don Julio Blanco	12	Glenfiddich 12y	14
Tequila Don Julio Reposado	12	Aberlour 10y	14
		Talisker 10y	16
Smirnoff Red	12	Lagavulin	18
Belvedere	16	Southern Comfort	12



## THE BARISTA CORNER

Notre café est un assemblage 100% Arabica du Brésil, de Colombie et du Costa-Rica. Il est torréfié à Baulmes (Vaud) par Raygil Cafés, Artisan torréfacteur depuis 1964.

### LES COUPS DE COEUR DU POINTU

Lavandu Latte Cappuccino à la lavande	6	Pumpkin Spiced Latte Cappuccino, courge aux épices	6.5
Chai latte au lait d'avoine	6.5	Goth Latte Cappuccino, vanille et charbon actif	6.5

### LES CAFÉS

Café, Espresso, Ristretto	3.9	Renversé	4.7
Americano	4.9	Cortado	4.5
Espresso Macchiato	4	Cappuccino	4.9
Double Espresso	4.9	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

Extras : lait sans lactose (+0.5), lait d'avoine (Oatly+1), shot de café (+1)

### 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 gingembre

**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 mère, fleurs d'Hibiscus et de Tournesol, morceaux d'aronia, framboise, baie de Goji (sans théine)

**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 bleuets

**Infusion chaude** menthe et ginger frais +1

Sans théine

## THE BARMAN SHOW

**Les classiques** | Aperol (11), Hugo (11), Pimm's (12)

<b>Le Pointu 7.0</b>   Gin Gordon's infusé (thym, laurier et cardamome), Jus de Concombre & Citron, Sirop de Sucre	16
<b>Early Gin</b>   Gin Gordon's infusé au Earl Grey, Sirop de Chai, Jus de Citron, Ginger Ale	16
<b>Momo Spritz</b>   Rhum blanc Pampero, Vermouth suisse Belsazar, Liqueur 43, jus de citron, Prosecco extra dry, Eau Gazeuse	13
<b>Dimi Spritz</b>   Gin Gordon's infusé fraise & basilic, Maraschino, Purée de Fraise, Prosecco extra dry, Eau Gazeuse	13
<b>Apple Pie Sour</b>   Vodka Smirnoff, Sirop Apple Pie, Mandarine Napoléon et Jus de Citron	16
<b>French Mule</b>   Cognac, Ginger Beer, Citron Vert, Angostura	15
<b>Moscow Mule</b>   Vodka Smirnoff, Ginger Beer, Citron Vert, Angostura	15
<b>London Mule</b>   Gin Gordon's, Ginger Beer, Citron Vert, Angostura	15
<b>Jamaican Mule</b>   Spicy Rhum Captain Morgan, Ginger Beer, Citron Vert, Angostura	15
<b>Mojito (cuban style)</b>   Rhum Blanc Pampero, Jus de Citron frais, Sucre, Menthe, Eau Gazeuse	15
<b>Basil Splash</b>   Gin Gordon's, Jus de Citron, Basilic frais, Eau Gazeuse	15
<b>Amaretto Sour</b>   Amaretto, Jus de Citron, Sirop de Sucre, Angostura	16
<b>Pink Sour</b>   Gin Gordon's infusé au pamplemousse, Jus de Citron, Sirop de Sucre	16

**Pointu Pornstar** | Vodka Smirnoff, Liqueur de Banane, Jus de Citron, Sirop de Sucre, Jus d'Ananas

**Kéfir Kéfir** | Tequila Don Julio infusée au Kéfir, Liqueur de Sureau, Jus de Citron, Grapefruit, Sirop d'Agave, Coriandre

### COCKTAILS SANS ALCOOL

<b>Virgin Basil splash</b>   Concombre, gingembre, basilic, soda water	11
<b>Flower Power</b>   Hibiscus, fraise, pomme et citron	10
<b>Pti Poussin</b>   Jus de pomme, purée de fruit de la passion, sirop Apple Pie, jus de citron	11
<b>OO Ginto</b>   Gin Tanqueray OO (sans alcool), tonic Thomas Henry, Lime et thym	13

### LES BIERES

Nos bières pressions sont brassées par La Nébuleuse à Renens

PRESSIONS	25cl	50cl
<b>Blonde</b> « Zepp », 4.7%	4.5	7.5
<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

### CIDRE

**Artisanal suisse** «Crafty», 5% 6 9

### BOUTEILLES

<b>Birra Moretti</b>   Lager Italienne, 4.6%	33cl
<b>Diversion</b>   IPA de la Néb sans alcool	5.5
	5.5

## MANGEONS! DE 18H À 22H

Nos classiques, nos originaux et nos créations, élaborés par notre cheffe Patricia et son équipe. 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), l'un des "Meilleur Ouvrier de France" Boulanger de l'année 2007.

### TAPAS EN SOLO OU EN DUO

#### LA STRACCIATELLA À GERARDO - 17

Stracciatella Vaudoise, focaccia, courge rôtie à la sauge, huile de courge

#### TARTARE DE LESLIE - 22

Tartare de bœuf (160g), mayonnaise maison à la courge, marron rôti et shiso, betterave sweet & sour, toasts au levain

#### HOUMOUS A LA PEDRO - 13

Houmous à la courge, crème de marron au lait de coco, graine de courge, focaccia

#### RAVIOLI - 15

Raviolis japonais aux crevettes et porc (5 pièces), sauce aigre-douce maison



### A PARTAGER

#### L'ORIGINALE PLANCHETT'O POINTU - 26

Sélection de charcuterie de Chappot Salaisons (Fully, VS), stracciatella vaudoise, courge rôtie à la sauge, huile de courge, focaccia

#### LES PAN DE YUCA À JORGE Y PAOLA - 15

Beignets fondants équatoriens, farine de manioc, mozzarella fumée suisse, sauce tomate aux épices

#### CAMEMBERT RÔTI MIEL ET TRUFFE - 17

Camembert rôti au four au miel vaudois et à la truffe, servi avec toasts au levain naturel

## PLATS

#### XMAS DUCK - 29

Magret de canard, sauce au miel et à la bière IPA de la Nébuleuse, binôme de céleri (purée et brunoise), agrumes

#### SALADE LENTILLE - 25

Lentilles noires, grenade, raisins secs, noix torréfiées, courge rôtie, feta caramélisée au miel suisse et aux herbes, dressing aux épices orientales

#### CANNELLONI - 21

Cannelloni, farce maison (ricotta, champignons bio suisses), crème de Grana Padano, huile de persil

#### PULLED PORK BURGER - 26

Effiloché de porc aux épices, bun de chez Bread Store, sauce BBQ maison, coleslaw, fromage à raclette fumé, compote d'oignons caramélisés, pommes de terre rôties et épicees

EXTRA PAIN SANS GLUTEN + 2.5



## SWEETIES

#### L'INDÉBOULONNABLE CHEESECAKE - 7.5

Cheesecake crémeux nature, compote fruit du moment

#### MOELLEUX - 9.5 CHF

Moelleux choco, cœur de marron et praliné, chantilly mascarpone vanille (gluten free)  
7 minutes de patience

#### GALATA'S MADELEINES - 7

2 Madeleines de saison et sans gluten de la Maison Galata, servies avec chantilly mascarpone vanille

Origines des viandes: bœuf, porc, salaison (Suisse) / crevette (Vietnam) / 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