

# Le Point Commun Le Point

Café & Bar

Produits artisanaux,  
si possible locaux et bio

Lu-Sa 8h – 19h Théâtre Équilibre  
Place Jean Tinguely 1, 1700 Fribourg  
+41 26 535 03 09

## Cafés

Espresso, café, ristretto	4.20
Double espresso	5.40
Espresso macchiato*	4.90
Cappuccino*, Renversé*	5.50
Latte macchiato*	5.90
Flat white*	5.90
Moka* (espresso & chocolat chaud)	5.90
Café froid	4.70
Iced Cappuccino*	6.-
Iced Latte macchiato*	6.40
Iced Flat white*	6.40

Toutes les boissons sont déclinables en version décaféinée.

## Boissons chaudes

Chocolat chaud*	5.-
Chocolat gourmand*	5.50
Chocolat froid*	5.50
Gingembre chaud	5.-
Chai latte*	5.-
Chai	4.20
Thé Noir Earl Grey	4.-
Vert Jasmin	4.-
Infusion Menthe	4.-
Infusion Verveine	4.-
Tisane « La Chaleureuse » (Gingembre, Cannelle, Orange)	4.-
Tisane « La Lumineuse » (Pomme, Hibiscus, Orange)	4.-

\*disponible au lait d'avoine

+50ct

# La Carte des Enfants

Petit chocolat chaud de Marta*	3.-
Babyccino* (Mousse de lait & poudre de cacao)	2.-
Petit lait froid*	1.50
Petit chocolat froid*	2.-
Petit sirop	1.-
Petit thé froid maison	1.50
Petit jus de pomme	1.50
Petit jus de pomme-coing	1.50
Petit jus de pomme-poire	1.50
Petit jus de pomme-abricot	2.-
Petit jus de pomme-cassis	2.-
*disponible au lait d'avoine	+50ct

## Minérales

	30cl	50cl
Thé froid maison	3.90	5.20
Eau Plate	2.-	3.-
Eau Gazeuse	3.-	4.-
Limonade au Gingembre	5.-	7.50
	33cl	
Goba Cola/Zero	4.50	
Goba Citron	4.50	
GingerBeer	5.50	
KaMaté (limonade de Maté)	5.50	
	20cl	
Kinaï Tonic Water	5.-	
Kombucha Moonlight	6.50	

# Sirops

	30cl	50cl
Abricot & Lavande	3.50	5.-
Basilic & Poivre	3.50	5.-
Barbe à papa	3.50	5.-
Citronnelle	3.50	5.-
Fleur de Sureau	3.50	5.-
Herbes des Alpes	3.50	5.-
Menthe	3.50	5.-
Rhubarbe	3.50	5.-

Un sirop chaud? froid?  
Avec de l'eau gazeuse? de l'eau plate?  
Tout est possible avec nos beaux sirops!

## Jus de Pomme & Co.

	30cl	50cl
Jus de Pomme*	4.50	6.-
Jus Pomme-Coing*	4.50	6.-
Jus Pomme-Poire*	4.50	6.-
Jus Pomme-Cassis*	5.-	6.50
Jus Pomme-Abricot	5.-	6.50

\*Disponible aussi en Schorle (jus + eau gazeuse) – délicieusement rafraichissant!

## Bières

	25cl	50cl	pichet
Blonde – La Zepp' (4,7%)	4.–	7.50	20.–
Blanche – La Moonshine (5%)	4.50	8.50	23.–
IPA – L'Embuscade (6,7%)	4.50	8.50	23.–
			33cl
<b>Bière du Moment : La Weizen du Jubilé (5%)</b>			5.50
Bière désaltérante et fruitée, avec un léger arrière-goût amer, brassée à la Croix-Blanche de Posieux en l'honneur des 125ans de Fribourg Tourisme !			
Blonde – La Patriote (5%)			5.50
IPA sans alcool – La Diversion (0.5%)			6.–

«Bière qui roule n'amasse pas mousse.»

## Vins Blancs

	10cl	75cl
<b>Chasselas La Colombe 2022, La Côte AOC</b>	6.–	38.–
Domaine La Colombe, Laura & Raymond Paccot, Féchy, VD		
<b>Pinot gris 2022, Chablais AOC</b>	8.50	58.–
Famille Cochard-Gaillard, St-Triphon, VD		

# Vins Rouges

	10cl	75cl
<b>Dôle 2022, Valais AOC, BIO</b> Cave Caloz, Sandrine Caloz, Miège, VS	8.-	48.-
<b>Pinot Noir Sélection 2021, Vully AOC, BIO</b> Domaine du Petit Château, Famille Simonet, Môtier, FR	9.-	59.-
<b>Irti Colli, Merlot 2021, Ticino IGT, BIO</b> Cantina Settemaggio, Famille Marcionetti, Monte Carasso, TI	-	59.-

« Wine not ? »

## Rosé

<b>Cuvée Rocca 2021, Porto-Vecchio AOP</b> Sciaccarellu, Domaine de Granajolo, BIO Sainte Lucie de Porto-Vecchio, France	6.50	44.-
--	------	------

## Bulles

<b>Prosecco Extra Dry, Treviso DOC, BIO</b> Settolo, Fratelli Collavo, BIO, Glerat, Italie	6.50	44.-
---	------	------

# Cocktails

<b>Blanc Limé</b> Chasselas & Limonade Goba au citron	7.–
<b>Spritz du Point Commun</b> Abbacella d'Appenzell & Prosecco	11.–
<b>Hugo du Point Commun*</b> Sirop de Sureau de Monique & Prosecco	11.–
<b>Cocktail Basilic*</b> Sirop Basilic-Poivre de Monique, Limonade Goba & Prosecco	11.–
<b>Cocktail Amicero*</b> Limonade de Gingembre d'Appenzell, Limonade Goba & Prosecco	12.–
<b>Cocktail Manzoni*</b> Sirop de Cassis, Limonade Goba & Prosecco	12.–
<b>Espresso Martini</b> Espresso, Liqueur de Café de Citrolle, Vodka	15.–
<b>Gin &amp; Kinaï Tonic</b> « Mamie Geneviève », Gin des Mamies, Lausanne & Kinaï Tonic	15.–

\*aussi disponible sans alcool

# Alcools & Digestifs

<b>Pastis Larusée (45%)</b> 4cl	7.–
<b>Le Falernum d'Absinthe (16,5%)</b> 2cl	7.–
<b>Poire à Botzi (43%)</b> 2cl	7.–
<b>Gin « Mamie Geneviève » (40%)</b> 2cl	8.–
<b>Whisky du Sântis (43%)</b> 2cl	10.–

## Grignoter à l'apéro

Trio de tartinades 100%véganes, servi avec du pain Brut	15.–
Tapenade de Tomates séchées	5.50
Tapenade d'olives vertes	5.50
Houmous	5.50
<b>Le Pain à l'ail</b>	
Baguette BRUT, ail & herbettes	7.–
<b>Le Pain à l'ail noir</b>	
Baguette BRUT & ail noir	8.50
<b>Huile d'olive &amp; Zataar maison</b>	
Servi avec du pain BRUT	5.50
<b>La Planche d'Apéro</b>	
Tomme des apprentis de la laiterie de Marsens & saucisson artisanal à l'ail, servi avec du pain BRUT	17.–

## Manger à toute heure

<b>Le fameux croque-monsieur</b>	11.–
Jambon de la borne & vacherin de Plasselb dans du Pain BRUT	
<b>Les Paninis de Brut (viande/végé/végan)</b>	13.–
Produit par la boulangerie Brut, la sélection de panini du moment est affichée à gauche du bar.	
<b>La Soupe du Moment</b>	9.–
Demandez à l'équipe ce que Brut vous a mijoté	
<b>La part de quiche</b>	7.–
Demandez à l'équipe la quiche du jour	
<b>La petite salade d'accompagnement</b>	5.–

Toutes nos viandes sont de provenance Suisse.



# Douceurs

Ne ratez rien, jetez un œil au présentoir près du bar!

Croissant au beurre	2.60
Pain au Chocolat	3.50
Pépîte à la cardamome	2.90
Rouleau à la cannelle	4.20
Ballon aux fruits	3.-
Cuchaule AOP	2.80
Croissant jambon & gruyère	5.-
Mercredi : Boule de Berlin	4.-
Mercredi & Samedi : Rouleau spécial Cannelle, pomme, canneberge & amande	4.50
Mercredi & Samedi : Focaccia Epinard & Féta	5.-
Part de tarte aux fruits Demandez à l'équipe la tarte du jour	6.50
Part de tarte au chocolat	7.50

En cas d'allergies, n'hésitez pas (et c'est même mieux pour tout le monde)  
de demander à l'équipe du Point Commun!

Pas de mauvaise surprise :  
Les prix de la carte sont indiqués en CHF et incluent les 8.1% TVA.

Envie d'en savoir plus sur nos  
merveilleu.x.ses fournisseur.euse.s &  
ami.e.s ?

On vous raconte toutes ces belles  
histoires sur notre site internet!

Un évènement à organiser ?

Pensez au Point Commun et à son bel espace au 3e étage!

Pour plus d'informations, écrivez nous!

[event@lepointcommun.ch](mailto:event@lepointcommun.ch)

Restez au courant de notre actualité, de nos évènements et  
des nouveautés. Suivez no us sur les réseaux!

  [lepointcommun.fribourg](https://www.facebook.com/lepointcommun.fribourg)