

# PETROL CAFÉ

## TAP...



# BIÈRES

## BLONDES

### **CADETTE**

Brasserie Castelain  
Lager, 5°

4 7

### **MOULINS D'ASCQ BIO**

Brasserie Moulins d'Ascq  
Pale Ale, 6,2°

4 7

### **POULE MOUILLÉE BIO**

Brasserie Tandem  
IPA, 6,5°

4 7

### **PVL**

Brasserie du Pavé  
Lager, 6,5°

4 7

### **IGOR**

Brasserie Moulins d'Ascq  
Brut Imperial IPA 8°

4 7

### **ANOSTEKE IPA**

Brasserie du Pays Flamand,  
IPA, 5,5°

4 7

### **VROOM VROOM**

Brasserie Tandem x Bécane,  
Saison, 5,9°

4 7

## ROUGE

### **ROUGE MAX**

Brasserie Omer Vander Ghinste  
Fruit beer, 8°

4 7

## TRIPLES

### **ABBAYE DE VAUCELLES**

Brasserie de l'abbaye de Vaucelles  
Tripel Ale, 8°

4 7



## ...OU PAS TAP

### **PICO BELLO**

Brussels Beer Project  
0,3% 33cl

5



# PETROL CAFÉ

# COCKTAILS

<b>RHUM</b>	<b>TI PUNCH</b> Trois Rivières Ambré, citron vert, sucre roux 9
	<b>MAÏ TAÏ</b> Bacardi 4 ans, Grand Marnier, Bitter Créole, Angostura Bitter, Sirop Orgeat infusé à la Cannelle 10
	<b>RHUM FASHIONED</b> Zacapa 23, Angostura Bitters, Pimento (Soda Piment/Ginger), Zeste d'Orange 11
	<b>CAÏPI</b> Cachaça Leblon, Citron Vert, Sucre 8
	<b>FORMER GUEST</b> Bacardi Spiced, Purée Exotique, Chambord, Citron Vert 9
<b>GIN</b>	<b>MOJITO</b> Bacardi Blanco, Sirop de sucre, Menthe, Citron Vert 8,5
	<b>GIN TO</b> Pimp ton Gin To avec le Barman 9
	<b>RAMOS</b> Hendrick's, Citron Vert, Citron Jaune, Sirop de Sucre, Fleur d'Oranger, Blanc d'oeuf, Crème 11
	<b>LONDON MULE</b> Bombay Sapphire, Menthe, Citron Vert, Sirop de Sucre, Ginger Beer La French 8,5
	<b>NEGRONI</b> Gin Mare, Campari, Vermouth, zeste d'orange 9
<b>TEQUILA</b>	<b>EL DIABLO</b> Patrón, Chambord, Citron vert, Sirop de Sucre, Pimento (Soda Piment/Ginger) 9
	<b>EL COMPADRE</b> Patrón, Liqueur d'Abricot du Roussillon, Citron vert, Bitter Rhubarbe 10

<b>VODKA</b>	<b>BLUSH</b> Ketel One, Chambord, Citron Vert, Sirop de Sucre 10
	<b>ESPRESSO MARTINI</b> Ketel One, Espresso, Liqueur de Café, Sirop de Sucre 9
	<b>KIEV MULE</b> Ketel One, Citron Vert, Ginger Beer 8,5
	<b>WHITE UKRAINIAN</b> Ketel One, Liqueur de café, crème liquide 9
<b>PISCO</b>	<b>PISCO SOUR</b> Pisco, Citron Vert, Sirop de sucre Blanc d'oeuf, Angostura bitter 9
<b>WHISKY</b>	<b>OLD FASHIONED</b> Woodford Double Oaked, Sucre Roux, Zeste d'Orange, Bitter Old Fashioned 10
	<b>TIRAMISU</b> Jack Daniel's, Liqueur de Café, Amaretto Disaronno, Crème Fraiche 10
<b>SPRITZ</b>	<b>SPRITZ</b> Campari, Sirop, de Sucre, Prosecco, eau gazeuse 9
	<b>SAINT GERMAIN SPRITZ</b> Saint Germain, Prosecco, eau gazeuse 10

12,5CL 75CL

<b>ROUGE</b>	<b>CHÂTEAU PLANTEY DE LIEU JEAN</b> <i>Haut-Médoc, 2019</i>	6	30
	<b>SAMORÈNS</b> <i>Côte du Rhône, 2021</i>	6	30
	<b>LA SOURCE</b> <i>Saint Joseph, 2021</i>	7	38
	<b>MARSANNAY</b> <i>Clos Dieu</i>		59
	<b>MERCUREY</b> <i>Maison Chanzy, 2020</i> <i>Le bois Cassien, Monopole</i>	8	40
	<b>MALBEC</b> <i>Pigmentum, 2020</i>	6	30
<b>BLANC</b>	<b>DOMAINE JEAN COLLET</b> <i>Petit Chablis, 2020</i>	7	39
	<b>CAVAGE</b> <i>Sauvignon</i>	6	30
	<b>PIGMENTUM</b> <i>IGP Côte de Gascogne doux, 2021</i>	6	30
<b>ROSÉ</b>	<b>PEYRASSOL</b> <i>Côtes de Provence</i>	6,5	32,5

<b>CHAMPAGNE</b>		
<b>MUMM</b>	12,5CL COUPE	10
	75CL BOUTEILLE	65
<b>DEUTZ</b>	75CL BOUTEILLE	80

# PETROL

CAFÉ

# SOFTS

## JUS

<b>ABRICOT 25 CL</b> <i>Bergeron de la Vallée du Rhône</i>	<b>3,80</b>
<b>POMME BIO 25 CL</b> <i>Tarn et Garonne</i>	<b>3,80</b>
<b>DANDY 25 CL</b> <i>Poire - Rhubarbe - Cannelle</i>	<b>3,80</b>
<b>HIPPIE REBELLE 25 CL</b> <i>Ananas - Passion - Hibiscus</i>	<b>3,80</b>
<b>NYMPHETTE 25 CL</b> <i>Fraise - Goyave - Violette</i>	<b>3,80</b>
<b>COUGAR 25 CL</b> <i>Mangue - Citron Vert - Verveine</i>	<b>3,80</b>

## EAUX

<b>VILLERS</b>	50 CL	<b>3</b>
	1 Litre	<b>4,5</b>
<b>VILLERS GAZEUX</b>	50 CL	<b>3</b>
	1 Litre	<b>4,5</b>

## SODAS

<b>COCA COLA 33 CL</b>	<b>3,60</b>
<b>COCA COLA SANS SUCRE 33 CL</b>	<b>3,60</b>
<b>LIMONADE VAL 25CL</b>	<b>3</b>
<b>FUZETEA PÊCHE 25 CL</b>	<b>3,10</b>

<b>RHUM</b> 6CL	<b>BAIE DES TRÉSORS</b> <i>Martinique</i>	10
	<b>ZACAPA 23</b> <i>Guatemala</i>	10
	<b>MOUNT GAY</b> <i>Nord de la Barbade</i>	9
	<b>3 RIVIÈRES AMBRÉE</b> <i>Martinique</i>	8
<b>WHISKY</b> 6CL	<b>CHIVAS 12</b> <i>Scotland, Blended Scotch</i>	9
	<b>BENRIACH</b> <i>Scotland, Single Malt</i>	10
	<b>WOODFORD RESERVE DOUBLE OAKED</b> <i>Kentucky, Bourbon</i>	10
	<b>WOODFORD RESERVE RYE</b> <i>Kentucky, Bourbon</i>	9
	<b>SLANE</b> <i>Ireland, Blended</i>	8
	<b>SQUADRON 303</b> <i>Scotland, Blended</i>	10
	<b>JACK DANIEL'S N°7</b> <i>Tennessee, Bourbon</i>	8
	<b>GLENFARCLAS</b> <i>Scotland, Scotch</i>	11



# PETROL CAFÉ

# CAFÉS & THÉS

<b>CAFÉS BIO</b>	<b>ESPRESSO</b>	<b>2</b>
	<b>RISTRETTO</b>	<b>2</b>
	<b>LUNGO</b>	<b>2</b>
	<b>DOPPIO</b>	<b>4</b>
	<b>CAPPUCINO</b>	<b>4</b>
	<b>CAFE CON LECHE</b>	<b>2,30</b>
	<b>LATTE MACHIATO</b>	<b>4</b>
	<b>CHOCOLAT</b>	<b>3,90</b>
	<b>LIQUOR COFFEE</b> <i>Irish, French, American, Italian, Jamaican</i>	<b>10</b>
<b>THÉS BIO</b>	<b>EARL GREY</b>	
	<b>DARJEELING</b>	
	<b>JASMIN</b>	<b>3,50</b>
	<b>MENTHE</b>	
	<b>FRUITS ROUGE</b>	

**CAFÉS & THÉS ÉGALEMENT À EMPORTER**