



THE DRUNKY STORK SOCIAL CLUB

CUISINE ÉCLÉCTIQUE
PUB ATYPIQUE



NOTRE CUISINE

AUX ACCENTS BRITANNIQUES & ÉCLÉTIQUES



*CHEZ STORK, **TOUS** NOS PLATS ET DESSERTS PEUVENT (OU NON !)
SE PARTAGER À LOISIR.

*AT STORK, **ALL** OUR DISHES AND DESSERTS CAN (OR NOT !) BE SHARED.

⌚ : plat végétarien / 🍚 : plat végan

SMALL PLATES

Œuf parfait, compotée d'oignons & mousse de chou-fleur	⌚	8,00
Perfectly cooked egg, onion compote & cauliflower foam		
Tartare de thon, mangue, gochujang, daïkon & chips de riz	⌚	9,60
Tuna tartare, mango, gochujang, daikon & rice chips		
Bœuf mariné au miso, légumes croquants, sésame & oignons frits	⌚	9,60
Miso marinated beef, crunchy vegetables, sesame & crispy fried onions		
La demi-douzaine d'huîtres des côtes françaises	⌚	9,90
The half-dozen oysters		

& **TO SHARE**
(À PARTAGER)

FROM BRICK LANE

Poulet croustillant Karaage, mayonnaise soja & citron	⌚	9,00
Crispy Karaage chicken, soy & lemon mayo		
Falafels aux herbes, sauce yaourt/menthe, chutney coriandre	⌚	6,90
Falafels with herbs, yogurt-mint sauce & coriander chutney		
Velouté de courge, crème épaisse & huile de cumin	⌚	6,90
Pumpkin velouté, thick cream & cumin oil		
Houmous à l'ail confit, pois chiches croustillants	⌚	6,90
Hummus with roasted garlic, crispy chickpeas		
Boulettes de bœuf épice, sauce Chipotle fumée & pickles	⌚	8,50
Spiced beef meatballs, smoky chipotle sauce & pickles		
Beignets de légumes, sauce aigre-douce	⌚	6,90
Vegetable fritters with sweet & sour sauce		
Tartine de champignons, sauce Mornay au cheddar, roquette & herbes	⌚	6,90
Mushroom tartine, cheddar mornay sauce, arugula & herbs		
Cheese bread	⌚	4,60
Pain farci au fromage		
Garlic & parsley bread	⌚	4,60
Pain farci ail & persil		

TEQUILA

MEXIQUE • Silver Patron • 100% agave • 40°	4 cl • 13,00
MEXIQUE • Anejo Patron • 100% agave • 40°	4 cl • 17,00

EAUX DE VIE D'ALSACE • Maison Hagmeyer • 45°	4 cl • 9,00
Mirabelle / Framboise / Poire / Quetsche / Marc de Gewurztraminer / Vieille prune (43°)	

COGNAC

Braastad • VSOP Bio • 40° • Notes d'orange chaude et de poire	4 cl • 10,00
Hennessy XO • 40°	4 cl • 25,00

ARMAGNAC • Château de Lacquy • 40,5°	3 ans • 4 cl • 8,50
Plus ancien producteur familial d'armagnac	7 ans • 4 cl • 10,00

CALVADOS • Sassy • Fine • 40°	4 cl • 9,00
-------------------------------	-------------

LIQUEURS	
----------	--

Bailey's • Liq. de whisky • 17°	4 cl • 6,00
Saint-Germain • Liq. de fleur de sureau • 20°	4 cl • 8,00

BIG PLATES

THE DRUNKY STORK SPECIAL

Salade César au poulet, copeaux de parmesan, lard croustillant	16,00
Caesar salad with chicken, parmesan shavings & crispy bacon	

Curry de légumes, riz parfumé & noix de cajou	⌚	15,00
Vegetable curry, fragrant rice & cashew nuts		

Patate douce rôtie, praliné de cacahuètes au satay	⌚	15,50
& oignons nouveaux		

Roasted sweet potato, peanut praline with satay & spring onions

LONDON IS CALLING

Ribs de porc grillés, sauce barbecue & frites	21,00
Grilled pork ribs, barbecue sauce & fries	

Bacon Burger du Stork - Stork's bacon burger	16,90
Veggie burger, corn patty, coleslaw & smoked sweet chili sauce	

Burger végé : galette maïs, coleslaw, sauce piment doux fumé	15,50
Veggie burger, corn patty, coleslaw & smoked sweet chili sauce	

Hot Dog de pulled pork & frites - Pulled pork hot dog & fries	16,50
Fish & chips sauce tartare - Fish & chips with tartare sauce	

Saumon teriyaki, mousseline de patate douce cajun & légumes croquants	22,00
Teriyaki salmon, cajun sweet potato mousseline & crunchy vegetable	

Pastilla de bœuf aux épices, chou rouge confit & chutney de fruits	21,00
Beef pastilla with spices, braised red cabbage & fruit chutney	

Fillet de canette à l'orange, galette de maïs & mousseline de butternut	22,00
Duck fillet with orange, corn cake & butternut mousseline	

DESSERTS

Crème brûlée fève tonka - Tonka bean crème brûlée	7,50

Flan coco, ananas, citron vert & tuile coco	8,00
Coconut flan, pineapple, lime & coconut tuile	

"Brookie" praliné & glace vanille - Pralined "brookie" & vanilla ice cream	8,00

Dôme poire, crèmeux & glace cannelle	8,50
Pear dome, crèmeux & cinnamon ice cream	

Finger banane, ganache chocolat & caramel beurre salé	8,50
Banana finger, chocolate ganache & salted butter caramel	

Tartelette Pecan pie & glace yaourt - Pecan pie & yoghurt ice cream	9,00

Glaces & sorbets	x 2 boules 5,00
Ice cream & sorbet - flavor list beside	x 3 boules 7,50

	x 2 scoops
	x 3 scoops

Nos parfums de glaces & sorbets - ice cream & sorbet flavor list	
vanille, chocolat noir, coco, citron jaune, yaourt, framboise, café, fraise, cannelle	

Vanilla, dark chocolate, coconut, lemon, yogurt, raspberry, coffee, strawberry, cinnamon	

tous les jours
de 17h à 19h

HAPPY HOURS

tous les jours
de 17h à 19h

BIÈRES & CIDRE PRESSION

25 cl 50 cl happy
hours
50 cl

BIRDSNEST • 4,3° **3,90** **7,10** **6,10**

Bière de soif à fermentation basse,
légère & très douce

CAMERONS • **IPA** • 6,2° **4,30** **8,10** **7,10**

L'incontournable IPA britannique,
maltée avec une fin de bouche houblonnée

BREWPOINT • **WIT A MINUTE** • **BLANCHE** • 5,0° **4,40** **8,30** **7,30**

Bière blanche aux notes d'agrumes
et d'épices

BEAVERTOWN • **NECK OIL SESSION IPA** • 4,3° **4,50** **8,50** **7,50**

Bière rafraîchissante et fruitée à l'amertume maîtrisée

MAGNERS ORIGINAL • **CIDRE** • 4,5° **4,20** **7,90** **6,90**

Cidre irlandais à la saveur et à la fraîcheur uniques

NOS CHAMPAGNES



12 cl 75 cl

CHAMPAGNE "R" DE RUINART • AOC **16,00** **90,00**

CHAMPAGNE ROSÉ • AOC **/** **110,00**

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS • AOC **/** **130,00**

ET AUTRES BULLES

Domaine Gérard Metz - Itterswiller

12 cl 75 cl

CRÉMANT D'ALSACE BLANC • AOC **5,90** **32,00**

CRÉMANT D'ALSACE ROSÉ • AOC **5,90** **32,00**

KIR ROYAL AU CRÉMANT D'ALSACE

6,40 **/**

BOISSONS MAISON

THÉ GLACÉ MAISON

33 cl • **3,90**

Thé Earl Grey, infusion mélisse,
citronnelle BIO & citron vert

HOMEMADE SODAS 33 cl • **3,90**

Red Mint : Framboise & menthe
Yellow Peach : Pêche & fruits exotiques
Ginger Beer : Citron & gingembre
Blue Lavender : Myrtille & lavande

SOFTS

PEPSI 33 cl • **3,90**

PEPSI MAX 33 cl • **3,90**

JUS DE FRUITS 33 cl • **3,90**

Sautter - Alsace
pomme / orange / tomate / ananas

prix service compris - 5,5%

EAUX

EAU MICRO-FILTRÉE 75 cl • **3,50**

PLATE OU PÉTILLANTE

Pure, fraîche & locale, eau microfiltrée
et affinée, rendue potable par traitement

PERRIER 33 cl • **3,90**

MASTIQUA WATER 33 cl • **4,50**

Boisson finement gazeuse
& ultra rafraîchissante à la sève mastiha

NOS COCKTAILS

L'EXTRA

PIMM'S

FRAIS, FRUITÉ & TRÈS RAFRAÎCHISSANT !

Pimm's, Cointreau, limonade & fruits de saison

15cl happy hours

le verre • **8,90** **6,90**

tous les jours
de 17h à 19h

HAPPY HOURS



CLASSIQUES REVISITÉS

MOSCOW MULE

Vodka Wyborowa, ginger beer maison, sirop laurier maison & citron vert

15cl • **10,00**

CUBA PASSION SPRITZ

Rhum Havana 3 ans, Apérol, fruit de la passion & Prosecco

15cl • **10,00**

GUNSHOT FIZZ

Gin Bombay Sapphire, sirop combava maison, Peychaud's bitter, jus de citron & eau pétillante

15cl • **10,00**

MOJITO MYRTILLE

Rhum Havana 3 ans, purée de myrtilles, citron vert, menthe & eau pétillante

18cl • **10,00**

GINGERBREAD SOUR

Pisco infusé au pain d'épices, sirop demerara maison & citron jaune

12cl • **10,00**

SIGNATURES

MUMBAI LASSI

Vodka Wyborowa, liqueur de yaourt, purée de passion, sirop de miel-vanille & yaourt

12cl • **11,50**

PEACH BLOSSOMS

Gin Bombay Sapphire, purée de pêche, sirop de sureau, citron vert & tonic pêche-jasmin

18cl • **12,00**

PINK PANTHERA

Gin Boxer, sirop de vanille, purée de figue & citron vert

18cl • **12,00**

SPICY CARIBBEAN

Rhum Ashanti Spiced Red, Martini Rubino, purée de myrtille, sirop de chipotle maison & citron vert

12cl • **12,00**

DARK DOCK

Mezcal Niño sin Amor, Amaro Averna Siciliano, sirop de miel maison, bitter orange & citron vert

18cl • **12,50**

GOLDEN BOY

Bourbon Bulleit, liqueur d'abricot, Martini rubino & Campari

10cl • **13,50**

SANS ALCOOL

MATA HARI

Fruit de la passion, vanille & citron vert

10cl • **7,00**

HOW CAN I TELL U

Purée de kalamansi, sirop de thé blanc maison & Mastica sour cherry

16cl • **7,00**

PRETTY IN RED

Citron vert, menthe, eau pétillante & purée de framboise

15cl • **7,00**

HARLEY THYM

Purée de litchi, sirop de thym maison, tonic pêche-jasmin & citron vert

15cl • **7,00**

BARBIE GIRL

Purée de coco, purée de figue & citron vert

15cl • **7,00**

HAPPY HOURS

BOMBAY
TONIC
14 cl • **5,90**

GIN'S

BOMBAY SAPPHIRE

Angleterre • 40,0° • équilibré • 4 cl • **8,00**

ZITRUS • France • 42,0° • agrumes • 4 cl • **9,00**

HENDRICK'S • Écosse • 41,4° • épicé & complexe • 4 cl • **9,00**

BULLDOG • Angleterre • 40,0° • épicé & complexe • 4 cl • **10,00**

HENDRICK'S GRAND CABARET • Écosse • 43,4° • fruité & gourmand • 4 cl • **11,00**

PREMIUM MIXER • +2,50

+ London Essence Tonic

+ London Essence Pêche & Jasmin

+ Hysope Citron

+ Hysope Sureau

BRÈVES DE COMPTOIR

BLANCS

SECS & MINÉRAUX



LANGUEDOC • IGP D'OC • CHARDONNAY • ALBRIÈRE	4,90	17,80	23,50
<i>Un chardonnay tout en fraîcheur</i>			
LOIRE • VDF • SAUVIGNON • F DE FOURNIER	5,70	20,80	27,50
<i>Un sauvignon blanc généreux & aromatique</i>			
ALSACE • AOC • RIESLING • WINE NOTE	6,10	22,40	29,50
<i>Domaine Gérard Metz • VIN NATURE</i>			
<i>Un vin habillé par un fruit gourmand et un soyeux délicieux</i>			

RICHES & RAFFINÉS

PROVENCE • IGP BOUCHE DU RHÔNE • BIO	6,30	23,60	30,30
<i>Domaine de la Ganse</i>			
CHARMENTIN • Terre de Camargue • Mas de Valériole			
<i>Vin viv, frais et aux arômes d'agrumes</i>			
BOURGOGNE • MÂCON • CHARDONNAY • N. Ferrand	6,90	25,00	33,00
<i>Ce chardonnay fruité et floral s'exprime au féminin</i>			

FRAIS & FRUITÉS

RHÔNE • IGP MÉDITERRANÉE	5,90	21,60	28,50
<i>Domaine Grangeneuve • CUVÉE STORK</i>			
<i>Vin riche et fruité aux arômes de fleurs blanches et d'agrumes</i>			
ALSACE • AOC • GENTIL • BIO	6,50	24,30	31,20
<i>Domaine Vonville</i>			
<i>Assemblage Muscat & Gewurz, un vin sec et fruité à la sucrosité fine et maîtrisé</i>			

MOELLEUX

SUD-OUEST • AOC • MONBAZILLAC • BIO	5,90	21,60	28,50
<i>Tradition • Domaine Haut Montlong</i>			

Un vin moelleux équilibré avec un nez de coing et de pêche

&

BOUTEILLES DU MOMENT

BLANCS



BOURGOGNE • VDF • BLANC-SAIN • Arnaud Combier	45,00
<i>Domaine de la Ganse</i>	
RHÔNE • AOC VACQUEYRAS • Domaine de la Ganse • BIO	47,00
<i>Domaine de la Ganse</i>	
LOIRE • VDF • CHENIN • POIL DE LIÈVRE • Domaine Bobinet • BIO	48,00
<i>Domaine Bobinet</i>	
BOURGOGNE • AOC HAUTES-CÔTES DE BEAUNE • VIEILLES VIGNES	59,00
<i>Domaine Sébastien Magnien</i>	

ROUGES

ESPAGNE • RIOJA • CAMINANTE TEMPRANILLO	39,00
<i>Albizu</i>	
RHÔNE • AOP VACQUEYRAS • L'AFFIRMÉ(E)	49,00
<i>Domaine de la Ganse</i>	
BOURGOGNE • AOC HAUTES-CÔTES DE BEAUNE • VIEILLES VIGNES	59,00
<i>Domaine Sébastien Magnien</i>	
BORDEAUX • AOC LISTRAC MÉDOC • GRAND VIN DE BORDEAUX	55,00
<i>Château Mayne Lalande</i>	
RHÔNE • AOP SAINT-JOSEPH • UN AUTRE MONDE	61,00
<i>Domaine Barou</i>	

LA CARTE DE NOS VINS

À LA VERSE*

*AU VERRE, EN PICHET OU EN BOUTEILLE

Certains de nos vins peuvent contenir des sulfites.

ROUGES



FRAIS & LÉGERS

LANGUEDOC • VDF • POIVRE D'ÂNE • VIN NATURE	4,90	17,80	23,50
<i>Vin structuré et très aromatique sur des arômes de fruits noirs et cerise</i>			

ALSACE • AOC ROUGE D'OTTROTT	6,10	22,20	29,30
<i>Domaine Vonville</i>			

TENDRES & GOURMANDS

VAUCLUSE • IGP • L'IMPRÉVU(E) • BIO	5,70	20,80	27,50
<i>Domaine de la Ganse</i>			

RHÔNE • AOP GRIGNAN-LES-ADHÉMAR	5,90	21,60	28,50
<i>Domaine Grangeneuve • CUVÉE STORK</i>			

TOURAINE • AOP • LES VII BOSELÉES	6,90	25,00	33,00
<i>Domaine Denis Bardon</i>			

VAUCLUSE • IGP • L'IMPRÉVU(E) • BIO	5,70	20,80	27,50
<i>Domaine de la Ganse</i>			

PUISSENT & CONCENTRÉS

BORDEAUX • AOC BORDEAUX • VENT DE FACE	5,30	19,30	26,00
<i>Château Chillac</i>			

LANGUEDOC • IGP OC • RIP PURPLE	5,90	21,60	28,50
<i>Domaine Villepeyroux-Forest</i>			

ARGENTINE • LOS CARDOS • MENDOZA	6,20	23,20	29,80
<i>MALBEC • Domaine Doña Paula</i>			

PROVENCE • AOP CÔTES-DE-P. • CUVÉE PREMIÈRE	5,40	20,80	27,00
<i>Château Pigoudet</i>			

Un rosé frais, léger & aromatique

LES SPIRITUEUX

WHISKY

ÉCOSSE • Glasshouse • Blended Scotch Whisky • 46°	4 cl • 9,00
<i>4 cl • 10,00</i>	

ALSACE • Hepp • Single Malt Tourbé • 45°	4 cl • 10,00
<i>4 cl • 10,00</i>	

USA • Bulleit • Kentucky Bourbon • 45°	4 cl • 10,00
<i>4 cl • 10,00</i>	

ÉCOSSE • Benriach The Original Ten • 10 ans • 43°	4 cl • 11,00
<i>4 cl • 11,00</i>	

IRLANDE • Malt B' • Blended Irish Whiskey • 40°	4 cl • 12,00
<i>4 cl • 12,00</i>	

RHUM	
<i>4 cl • 10,00</i>	

GUATEMALA • Ashanti • Spiced Red • 38°	4 cl • 11,00
<i>4 cl • 11,00</i>	

GUATEMALA • Botran • 15 ans • 40°	4 cl • 11,50
<i>4 cl • 11,50</i>	

FRANCE • Trois Rivières • Cuvée de l'Océan • 42°	4 cl • 11,50
<i>4 cl • 11,50</i>	

BRÉSIL • Tijuca • Brazilian Blended Rum • 40°	4 cl • 12,00
<i>4 cl • 12,00</i>	

SHOOTERS

THE.1	• Rhum, purée de framboise & sirop de rose	4 cl • 5,00
THE.2	• Vodka, passion & vanille	4 cl • 5,00
THE.3	• Gin, fleur de sureau, violette & citron	4 cl • 5,00
THE.4	• Amaretto, cointreau, & ananas	4 cl • 5,00
THE.5	• Limoncello maison	4 cl • 5,00

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ ADDICT

- 10,00 -

IRISH COFFEE

Whisky, café & crème fouettée

BAILEY'S COFFEE

Bailey's, café & crème fouettée

EXPRESSO MARTINI

Liqueur de café Kahlua, vodka & expresso

WHITE EXPRESSO MARTINI

Bailey's, crème de cacao blanc, vodka & expresso

CARTE DES THÉS

MARIAGE FRÈRES • Maison de thé à Paris depuis 1854

- 4,00 -

FRENCH BREAKFAST TEA

Un mélange de thés noirs aux goûts à la fois chocolaté et malté

EARL GREY IMPERIAL

Un darjeeling de printemps richement parfumé à la bergamote

JASMIN MANDARIN

Un thé vert suave de Chine aux précieuses fleurs de jasmin

THE VERT FUJI YAMA

Un thé vert cultivé dans les plus beaux jardins de thé du Japon

DARJELING HIMALAYA

Un thé noir indien d'une grande élégance, un goût rond et vif

ROUGE BOURBON

(naturellement sans théine)

Un rooibos rouge délicieusement parfumé à la vanille

CAFÉS & CHOCOLATS

Expresso italien	2,50	Cappuccino	3,50
Décaféiné	2,50	Café viennois	4,50
Grand café	2,50	Double expresso	4,50
Café noisette	2,90	Chocolat Chaud	4,50
Grand café au lait	3,50	Chocolat Viennois	5,00

➊ : plat végétarien / ➋➋ : plat végan

liste des allergènes disponible sur simple demande / Prix service compris - 5,5%

f THEDRUNKYSTORKSOCIALCLUB.COM **o**

Wifi : The Stork / Pass. : Stork67-Pass

Nous pouvons mettre de l'eau potable gracieusement à votre disposition.
Nos propositions s'entendent boisson non comprise, sauf mention particulière.
Ticket de caisse & reçu de carte bancaire sur simple demande.

Nous acceptons les modes de règlement suivants :
espèces sauf billets de 500€, cartes bancaires, tickets restaurant,
chèques restaurant, chèques déjeuner, chèques de table & chèques
vacances. Nous n'acceptons pas les chèques bancaires.



Chef de cuisine : Cyril Ponton / Design - déco : pascalclaudedrach.com