



THE DRUNKY STORK SOCIAL CLUB

CUISINE ÉCLÉCTIQUE
PUB ATYPIQUE



NOTRE CUISINE

AUX ACCENTS BRITANNIQUES & ÉCLÉCTIQUES

*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 végétal



SMALL PLATES

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

& TO SHARE (À PARTAGER)

FROM BRICK LANE

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

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 <i>Vegetable curry, fragrant rice & cashew nuts</i>
Patate douce rôtie, praliné de cacahuètes au satay 🍃 15,50 <i>Roasted sweet potato, peanut praline with satay & spring onions</i>

LONDON IS CALLING

Ribs de porc grillés, sauce barbecue & frites 21,00 <i>Grilled pork ribs, barbecue sauce & fries</i>
Bacon Burger du Stork - Stork's bacon burger 16,90
Burger végétal : galette maïs, coleslaw, sauce piment doux fumé 🍃 15,50 <i>Veggie burger, corn patty, coleslaw & smoked sweet chili sauce</i>
Hot Dog de pulled pork & frites - Pulled pork hot dog & fries 16,50
Fish & chips sauce tartare - Fish & chips with tartare sauce 16,50

Saumon teriyaki, mousseline de patate douce cajun & légumes croquants 22,00 <i>Teriyaki salmon, cajun sweet potato mousseline & crunchy vegetable</i>
Pastilla de bœuf aux épices, chou rouge confit & chutney de fruits 21,00 <i>Beef pastilla with spices, braised red cabbage & fruit chutney</i>
Filet de canette à l'orange, galette de maïs & mousseline de butternut 22,00 <i>Duck fillet with orange, corn cake & butternut mousseline</i>

DESSERTS

Crème brûlée fève tonka - Tonka bean crème brûlée 7,50
Flan coco, ananas, citron vert & tarte coco 8,00 <i>Coconut flan, pineapple, lime & coconut tarte</i>
"Brookie" praliné & glace vanille - Pralined "brookie" & vanilla ice cream 8,00
Dôme poire, crémeux & glace cannelle 8,50 <i>Pear dome, crémeux & cinnamon ice cream</i>
Finger banane, ganache chocolat & caramel beurre salé 8,50 <i>Banana finger, chocolate ganache & salted butter caramel</i>
Tartelette Pecan pie & glace yaourt - Pecan pie & yoghurt ice cream 9,00
Glaces & sorbets x 2 boules 5,00 x 3 boules 7,50 <i>Ice cream & sorbet - flavor list beside x 2 scoops x 3 scoops</i>
Nos parfums de glaces & sorbets - ice cream & sorbet flavor list
vanille, chocolat noir, coco, citron jaune, yaourt, framboise, café, fraise, cannelle <i>Vanilla, dark chocolate, coconut, lemon, yogurt, raspberry, coffee, strawberry, cinnamon</i>

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 Haggmeyer • 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 7 ans • 4 cl • 10,00
Plus ancien producteur familial d'armagnac

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

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° <i>Bière de soif à fermentation basse, légère & très douce</i>	3,90	7,10	6,10
CAMERONS • IPA • 6,2° <i>L'incontournable IPA britannique, maltée avec une fin de bouche houblonnée</i>	4,30	8,10	7,10
BREWPOINT • WIT A MINUTE • BLANCHE • 5,0° <i>Bière blanche aux notes d'agrumes et d'épices</i>	4,40	8,30	7,30
BEAVERTOWN • NECK OIL SESSION IPA • 4,3° <i>Bière rafraîchissante et fruitée à l'amertume maîtrisée</i>	4,50	8,50	7,50
MAGNERS ORIGINAL • CIDRE • 4,5° <i>Cidre irlandais à la saveur et à la fraîcheur uniques</i>	4,20	7,90	6,90

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

	12 cl	75 cl
Domaine Gérard Metz - Itterswiller		
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 <i>Pure, fraîche & locale, eau microfiltrée et affinée, rendue potable par traitement</i>	
PERRIER	33 cl • 3,90
MASTIQUA WATER	33 cl • 4,50
<i>Boisson finement gazeuse & ultra rafraîchissante à la sève mastiha</i>	

NOS COCKTAILS

tous les jours
de 17h à 19h

**HAPPY
HOURS**

L'EXTRA PIMM'S

FRAIS, FRUITÉ & TRÈS RAFFRAÎCHISSANT !

Pimm's, Cointreau, limonade & fruits de saison

	15cl	happy hours	100 cl	happy hours
le verre •	8,90	6,90	la carafe • 39,00	32,00



CLASSIQUES REVISITÉS

MOSCOW MULE <i>Vodka Wyborowa, ginger beer maison, sirop laurier maison & citron vert</i>	15cl • 10,00
CUBA PASSION SPRITZ <i>Rhum Havana 3 ans, Apérol, fruit de la passion & Prosecco</i>	15cl • 10,00
GUNSHOT FIZZ <i>Gin Bombay Sapphire, sirop combava maison, Peychaud's bitter, jus de citron & eau pétillante</i>	15cl • 10,00
MOJITO MYRTILLE <i>Rhum Havana 3 ans, purée de myrtilles, citron vert, menthe & eau pétillante</i>	18cl • 10,00
GINGERBREAD SOUR <i>Pisco infusé au pain d'épices, sirop demerera maison & citron jaune</i>	12cl • 10,00

SIGNATURES

MUMBAI LASSI <i>Vodka Wyborowa, liqueur de yaourt, purée de passion, sirop de miel-vanille & yaourt</i>	12cl • 11,50
PEACH BLOSSOMS <i>Gin Bombay Sapphire, purée de pêche, sirop de sureau, citron vert & tonic pêche-jasmin</i>	18cl • 12,00
PINK PANTHERA <i>Gin Boxer, sirop de vanille, purée de figue & citron vert</i>	18cl • 12,00
SPICY CARIBBEAN <i>Rhum Ashanti Spiced Red, Martini Rubino, purée de myrtille, sirop de chipotle maison & citron vert</i>	12cl • 12,00
DARK DOCK <i>Mezcal Niño sin Amor, Amaro Averna Siciliano, sirop de miel maison, bitter orange & citron vert</i>	18cl • 12,50
GOLDEN BOY <i>Bourbon Bulleit, liqueur d'abricot, Martini rubino & Campari</i>	10cl • 13,50

SANS ALCOOL

MATA HARI <i>Fruit de la passion, vanille & citron vert</i>	10cl • 7,00
HOW CAN I TELL U <i>Purée de kalamansi, sirop de thé blanc maison & Mastica sour cherry</i>	16cl • 7,00
PRETTY IN RED <i>Citron vert, menthe, eau pétillante & purée de framboise</i>	15cl • 7,00
HARLEY THYM <i>Purée de litchi, sirop de thym maison, tonic pêche-jasmin & citron vert</i>	15cl • 7,00
BARBIE GIRL <i>Purée de coco, purée de figue & citron vert</i>	15cl • 7,00

GIN'S

**HAPPY
HOURS** BOMBAY
TONIC
14 cl • **5,90**

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	+ Hysope Citron
+ London Essence Pêche & Jasmin	+ Hysope Sureau

BRÈVES DE COMPTOIR

BLANCS

12 cl 50cl 75 cl

SECS & MINÉRAUX

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

RICHES & RAFFINÉS

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

FRAIS & FRUITÉS

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

MOELLEUX

SUD-OUEST • AOC • MONBAZILLAC • BIO	5,90	21,60	28,50
TRADITION • Domaine Haut Montlong			
Un vin moelleux équilibré avec un nez de coing et de pêche			

& BOUTEILLES DU MOMENT

BLANCS

BOURGOGNE • VDF • BLANC-SAIN • Arnaud Combier	45,00
RHÔNE • AOC VACQUEYRAS • Domaine de la Ganse • BIO	47,00
LOIRE • VDF • CHENIN • POIL DE LIÈVRE • Domaine Bobinet • BIO	48,00
BOURGOGNE • VIRÉ-CLESSÉ • TERROIR DE CLESSÉ • Dom. Gandines	59,00

ROUGES

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

LA CARTE DE NOS VINS À LA VERSE*

*AU VERRE, EN PICHET OU EN BOUTEILLE

Certains de nos vins peuvent contenir des sulfites.

ROUGES

12 cl 50cl 75 cl

FRAIS & LÉGERS

LANGUEDOC • VDF • POIVRE D'ÂNE • VIN NATURE	4,90	17,80	23,50
Vin structuré et très aromatique sur des arômes de fruits noirs et cerise			
ALSACE • AOC ROUGE D'OTTROTT	6,10	22,20	29,30
Domaine Vonville			
Un vin élégant aux tanins fins			

TENDRES & GOURMANDS

VAUCLUSE • IGP • L'IMPRÉVU(E) • BIO	5,70	20,80	27,50
Domaine de la Ganse			
Vin de plaisir, bien fait et agréable			
RHÔNE • AOP GRIGNAN-LES-ADHÉMAR	5,90	21,60	28,50
Domaine Grangeneuve • CUVÉE STORK			
Vin de parfum, d'infusion, de fruits frais avec une jolie fin de bouche			
TOURAINE • AOP • LES VII BOSSELÉES	6,90	25,00	33,00
Domaine Denis Bardon			
Fin et complexe, avec des notes de fruits noirs et d'épices			

PUISSANTS & CONCENTRÉS

BORDEAUX • AOC BORDEAUX • VENT DE FACE	5,30	19,30	26,00
Château Chillac			
Ce vin puissant se distingue par sa rondeur et sa séduction			
LANGUEDOC • IGP OC • RIP PURPLE	5,90	21,60	28,50
Domaine Villepeyroux-Forest			
Vin aux fruits rouges, équilibré entre acidité, sucrosité & tanins fondus			
ARGENTINE • LOS CARDOS • MENDOZA	6,20	23,20	29,80
MALBEC • Domaine Doña Paula			
Un Malbec argentin au fruit croquant et aux tanins ronds et soyeux			

ROSÉ

PROVENCE • AOP CÔTES-DE-P. • CUVÉE PREMIÈRE	5,40	20,80	27,00
Château Pigoudet			
Un rosé frais, léger & aromatique			

LES SPIRITUEUX

WHISKY

ÉCOSSE • Glasshouse • Blended Scotch Whisky • 46°	4 cl • 9,00
ALSACE • Hepp • Single Malt Tourbé • 45°	4 cl • 10,00
USA • Bulleit • Kentucky Bourbon • 45°	4 cl • 10,00
ÉCOSSE • Benriach The Original Ten • 10 ans • 43°	4 cl • 11,00
IRLANDE • Malt B' • Blended Irish Whiskey • 40°	4 cl • 12,00

RHUM

GUATEMALA • Ashanti • Spiced Red • 38°	4 cl • 10,00
GUATEMALA • Botran • 15 ans • 40°	4 cl • 11,00
FRANCE • Trois Rivières • Cuvée de l'Océan • 42°	4 cl • 11,50
BRÉSIL • Tijuca • Brazilian Blended Rum • 40°	4 cl • 12,00
VENEZUELA • Santa Teresa 1796 • 40°	4 cl • 12,00

VODKA

FRANCE • Grey Goose • 40°	4 cl • 9,00
---------------------------	-------------

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

🌿 : plat végétarien / 🌿🌿 : plat végétalien

liste des allergènes disponible sur simple demande / Prix service compris - 5.5%



THEDRUNKYSTORKSOCIALCLUB.COM



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