THE DRUKY STORK SCIAL CLUB

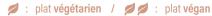
CUISINE ÉCLÉCTIQUE PUB ATYPIQUE



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.





SMALL PLATES

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

& TO SHARE (À PARTAGER)

FROM BRIGHTANE

TIVOTVI DIVIOLETTIVE	
Poulet croustillant citronnelle, mayonnaise tandoori piment doux Crispy lemongrass chicken, tandoori mayonnaise with mild chili	9,00
Falafels aux herbes, sauce yaourt/menthe, chutney coriandre // Falafels with herbs, yogurt-mint sauce & coriander chutney	6,90
Velouté de champignons, huile de persil & croustillant à la noisette Creamy mushroom velouté with parsley oil & hazelnut crisp	6,90
Houmous à l'ail confit, pois chiches croustillants // Hummus with roasted garlic, crispy chickpeas	6,90
Boulettes de bœuf épicé, sauce Chipotle fumée & pickles Spiced beef meatballs, smoky chipotle sauce & pickles	8,50
Beignets de légumes, sauce aigre-douce // // Vegetable fritters with sweet & sour sauce	6,90
Croquettes de pomme de terre au Comté & cheddar Potato croquettes with Comté & cheddar	6,90
Cheese bread 4,60 Garlic & parsley bread Pain farci au fromage	4,60

TEQUILA

MEXIQUE • Silver Patron • 100% agave • 40° MEXIQUE • Anejo Patron • 100% agave • 40°	4 cl • 13,00 4 cl • 17,00
EAUX DE VIE D'ALSACE · Maison Hagmeyer · 45° Mirabelle / Framboise / Poire / Quetsche / Marc de Gewurztraminer / Vieille pru	4 cl • 9,00 ine (43°)
COGNAC Braastad • VSOP Bio • 40° • Notes d'orange chaude et de poire Hennessy XO • 40°	4 cl • 10,00 4 cl • 25,00
ARMAGNAC · Château de Lacquy · 40,5° 3 ans · 4 cl · 8.50 7 and Plus ancien producteur familial d'armagnac	s • 4 cl • 10,00
CALVADOS • Sassy • Fine • 40°	4 cl • 9,00
LIQUEURS Bailey's • <i>Liq. de whisky</i> • <i>17°</i> Saint-Germain • <i>Liq. de fleur de sureau</i> • 20°	4 cl · 6,00 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 Grilled pork ribs, barbecue sauce & fries	20,00
Bacon Burger du Stork - Stork's bacon burger	16,90
Burger végé : galette maïs, coleslaw, sauce piment doux fumé // Veggie burger, corn patty, coleslaw & smoked sweet chili sauce	15,50
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 Teriyaki salmon, cajun sweet potato mousseline & crunchy vegetable Onglet de bœuf, sauce au poivre, légumes du moment & frites 24,00 Hanger steak, pepper sauce, seasonal vegetables & fries Suprême de volaille, pastilla de butternut au miel & épices 20,00 jus thym/citron

DESSERTS

Poultry supreme, butternut pastilla with honey & spices, thyme-lemon jus

Crème brulée fève tonka - Tonka bean crème b	orûlée			7,50
Flan coco, ananas, citron vert & tuile coco Coconut flan, pineapple, lime & coconut tuile				8,00
"Brookie" praliné & glace vanille - Pralined "L	orookie" & vanill	a ice crea	m	8,00
Dôme de poire, noisettes & sorbet poire Pear dome, hazelnuts & pear sorbet				8,50
"Banoffee" banane, shortbread, mousse caramel & sorbet banane Banana banoffee, shortbread, caramel mousse & banana sorbet			8,50	
Tartelette Pecan pie & glace yaourt - Pecan	pie & yoghut ic	e cream		9,00
Glaces & sorbets Ice cream & sorbet - flavor list beside	x 2 boules x 2 scoops	5,00	x 3 boules x 3 scoops	7,50

Nos parfums de glaces & sorbets - ice cream & sorbet flavor list vanille, chocolat noir, coco, citron jaune, yaourt, framboise, café, fraise Vanilla, dark chocolate, coconut, lemon, yogurt, raspberry, coffee, strawberry

tous les jours de 17h à 19h



tous les jours de 17h à 19h

RIÈDEC D. CIDDE

PRESSION	25 cl	50 cl	happy hours 50 cl
BIRDSNEST • 4.3° Bière de soif à fermentation basse, légère & très douce	3,90	7,10	6,10
CAMERONS • IPA • 6.2° L'incontournable IPA britannique, maltée avec une fin de bouche houblonnée	4,30	8,10	7,10
BREWPOINT · WIT A MINUTE · BLANCHE · 5.0° Bière blanche aux notes d'agrumes et d'épices	4,40	8,30	7,30
BREWPOINT · HOP & HEART · NEIPA · 6.2° Houblons aromatiques, brumeuse & soyeuse en bouche	4,50	8,50	7,50
MAGNERS ORIGINAL · CIDRE · 4.5° Cidre irlandais à la saveur et à la fraicheur uniques	4,20	7,90	6,90



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

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	1

BOISSQNS MAISO'

THÉ GLACÉ MAISON

33 cl • **3.90**

Thé Earl Grey, infusion mélisse, citronelle 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**

prix service compris - 5,5%

Sautter · Alsace

pomme / orange / tomate / ananas

EAUX

EAU MICRO-FILTRÉE 75 cl · 3,50 PLATE OU PÉTILLANTE

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

33 cl · 3,90 MASTIQUA WATER 33 cl · 4,50

Boisson finement gazeuse

& ultra rafraîchissante à la sève mastiha



L'EXTRA

tous les jours de 17h à 19h

HAPPY HOURS

FRAIS, FRUITÉ & TRÈS RAFRAÍCHISSANT!

Pimm's, Cointreau, limonade & fruits de saison

le verre • 8,90

la carafe • **39**,**00**

32,00



CLASSIQUES REVISITÉS

MOSCOW MULE	15cl •	10,00
Vodka Wyborowa, ginger beer maison, sirop laurier maison & citron vert		
CUBA PASSION SPRITZ	15cl •	10,00
Rhum Havana 3 ans, Apérol, fruit de la passion & Prosecco		
GUNSHOT FIZZ	15cl •	10,00
Gin Bombay Sapphire, sirop combava maison, Peychaud's bitter, jus de citron & eau	pétillante	,
MOJITO GRENADE	18cl •	10,00
Rhum Havana 3 ans, purée de grenade, citron vert, menthe & eau pétillante		
FALL SOUR	13cl •	10,00
Whisky Paddy, liqueur Maraschino, Martini Rubino & jus de citron		

MUMBAI LASSI Vodka Wyborowa, liqueur de yaourt, purée de passion, sirop de miel-va	12cl • anille & yaourt	11,50
PEACH BLOSSOMS Gin Bombay Sapphire, purée de pêche, sirop de sureau, citron vert & tc	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 chi		12,00 vert
DARK DOCK Mezcal Niño sin Amor, Amaro Averna Siciliano, sirop de miel maison, bitte		12,50
TOKYO'S SLOE GIN Gin Bombay Sapphire, liqueur de prune Umeshu & cordial orange sang		13,00

SANS ALCOOL

MAIA HAKI	10Cl •	7,00
Fruit de la passion, vanille & citron vert		
HOW CAN I TELL U	16cl •	7,00
Purée de kalamansi, sirop de thé blanc maison & Mastica sour cherry		
PRETTY IN RED	15cl •	7,00
Citron vert, menthe, eau pétillante & purée de framboise		•
HARLEY THYM	15cl •	7.00
Purée de litchi, sirop de thym maison, tonic pêche-jasmin & citron vert		.,
BARBIE GIRL	15cl •	7,00
DANDIE GINE	1001	,,,,

Purée de coco, purée de figue & citron vert



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







75 cl

6,10 22,40 29,50

SECS & MINÉRAUX

20,80	27,00
20),80

ALSACE \cdot AOC \cdot RIESLING \cdot WINE NOTE Domaine Gérard Metz · VIN NATURE

Un vin habillé par un fruit gourmand et un soyeux délicieux

RICHES & RAFFINÉS

ALSACE · AOC · PINOT GRIS · BIO	6,30	23,60	30,30
Domaine Vonville			
Délicat et complexe, avec une robe jaune aux reflets dorés			
BOURGOGNE • MÂCON • CHARDONNAY • N. Ferrand	6,60	24,00	31,70
Ce chardonnay fruité et floral s'exprime au féminin			

FRAIS & FRUITÉS

RHÔNE • IGP MÉDITEI	rranée	5,90	21,60	28,50
Domaine Grangeneuve •	CUVÉE STORK			
Vin riche et fruité aux arôme	es de fleurs blanches et d'agrumes			

PROVENCE · IGP BOU. DU RHÔNE · CHARMENTIN 6,30 23,60 30,30 Terre de Camargue · Mas de Valériole Vin vif, frais et aux arômes d'agrumes

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			

&

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

DOILCES

KOUGES	
ESPAGNE · RIOJA · CAMINANTE TEMPRANILLO Albizu	39,00
RHÔNE · AOP VACQUEYRAS · L'AFFIRMÉ(E) Domaine de la Ganse	49,00
BOURGOGNE · AOC HAUTES-CÔTES DE BEAUNE · VIEILLES VIGNES Domaine Sébastien Magnien	54,00
BORDEAUX • AOC LISTRAC MÉDOC • GRAND VIN DE BORDEAUX Château Mayne Lalande	55,00
RHÔNE · AOP SAINT-JOSEPH · UN AUTRE MONDE Domaine Barou	61,00

LA CARTE DE NOS VINS

*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 Vin structuré et très aromatique sur des arômes de fruits noirs et cerise	4,90	17,80	23,50
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 Domaine de la Ganse Vin de plaisir, bien fait et agréable	5,70	20,80	27,50
RHÔNE • AOP GRIGNAN-LES-ADHÉMAR Domaine Grangeneuve • CUYÉE STORK Vin de parfum, d'infusion, de fruits frais avec une jolie fin de bouche	5,90	21,60	28,50
ITALIE · VINO DA TAVOLA · ORIGINALE · Carpineto Sa structure veloutée le rend idéal pour toutes les occasions	6,20	23,20	29,80
TOURAINE • AOP • LES VII BOSSELÉES • Denis Bardon Fin et complexe, avec des notes de fruits noirs et d'épices	6,90	25,00	33,00

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	/ 20	22.20. 20.00
VIRGEN MALBEC • Domaine Bousquet	6,20	23,20 29,80
Épicé, fruité & floral		

ROSÉ

PROVENCE · AOP CÔTES-DE-P. · CUVÉE PREMIÈRE 5,40 20,80 27,00 Château Pigoudet

Un rosé frais, léger & aromatique

FRANCE · Grey Goose · 40°

WHICKY

WHISKY	
ÉCOSSE · Glasshouse · Blended Scotch Whisky · 46°	4 cl · 9,00
ALSACE · Awa · Intemporel Tourbé · 42°	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	

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 CHÂUDES

CAFÉ ADDICT

- 10,00 -

IRISH COFFEE

Whisky, café & crème fouettée

EXPRESSO MARTINI

Liqueur de café Kahlua, vodka & expresso

BAILEY'S COFFEE

Bailey's, café & crème fouettée

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 **végan**

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



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 & chèque vacances. Nous n'acceptons pas les chèques bancaires.

