



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 végan

SMALL PLATES

Aubergine laquée au miso & sésame, crème de tahin 🌿 <i>Miso-glazed eggplant with sesame, tahini cream</i>	7,00
Œuf Bénédicte au saumon gravlax & hollandaise mousseuse <i>Egg Benedict with gravlax & light hollandaise</i>	8,50
Tartare de dorade érable/citron, noix de pecan, aneth & chips de riz <i>Sea bream tartare with maple & lemon, pecans, dill & rice chips</i>	9,60
Tataki de bœuf miel/moutarde/soja, kimchi & sésame <i>Beef tataki with honey, mustard & soy, kimchi & sesame</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 frit tandoori, sauce green goddess <i>Tandoori fried chicken, green goddess sauce</i>	9,00
Falafels aux herbes, sauce yaourt & chutney de coriandre 🌿 <i>Falafels with herbs, yogurt sauce & coriander chutney</i>	6,90
Poulpe snacké, crème d'artichauts & vierge au citron noir <i>Seared octopus, artichoke cream & black lemon sauce vierge</i>	9,50
Houmous à l'ail confit, pois chiches frits & pain pita 🌿🌿 <i>Hummus with confit garlic, fried chickpeas & pita bread</i>	6,90
Boulettes de bœuf épicé, sauce Chipotle fumée & pickles <i>Spiced beef meatballs, smoky chipotle sauce & pickles</i>	8,50
Beignets de courgettes, sauce raïta 🌿 <i>Zucchini fritters, raita sauce</i>	6,90
Croquettes de pommes de terre au cheddar, chutney tomates 🌿 <i>Cheddar potato croquettes with tomato chutney</i>	6,90
Cheese bread 🌿 4,60 Garlic & parsley bread 🌿 4,60 <i>Pain farci au fromage Pain farci ail & persil</i>	

BIG PLATES

SUMMER SALAD

Salade César au poulet croustillant, copeaux de parmesan, bacon 17,00
Caesar salad with crispy chicken, parmesan shavings & bacon

Saumon teriyaki, mousseline de patate douce cajun & légumes croquants <i>Teriyaki salmon, cajun sweet potato mousseline & crunchy vegetable</i>	22,00
Épaule d'agneau confite, riz aux épices, sauce raïta & amandes <i>Slow-cooked lamb shoulder with spiced rice, raita sauce & almonds</i>	24,00
Suprême de volaille au curry panang, artichauts, aubergine laquée & galette de maïs <i>Poultry supreme with Panang curry, artichokes, glazed aubergine & corn cake</i>	22,00

LONDON IS CALLING

Hot Dog saucisse de volaille, choucroute caramélisée, moutarde épicée & sauce relish <i>Poultry sausage hot dog, caramelized sauerkraut, spicy mustard & relish sauce</i>	16,00
Ribs de porc, sauce barbecue & frites <i>Pork ribs, barbecue sauce & fries</i>	21,00
Bacon Burger du Stork - <i>Stork's bacon burger</i>	16,90
Fish & chips sauce tartare - <i>Fish & chips with tartare sauce</i>	16,50

Black daal & riz parfumé, condiment tomates, chutney coriandre 🌿🌿 15,00 <i>Black lentil dal & fragrant rice, tomato relish & coriander chutney</i>	
Patate douce rôtie, sauce cacahuètes au satay & boulgour 🌿 15,50 <i>Roasted sweet potato, satay peanut sauce & bulgur</i>	

DESSERTS

Crème brûlée fève tonka - <i>Tonka bean crème brûlée</i>	7,50
Crème diplomate vanille, biscuit sablé, fraises & citron vert <i>Vanilla diplomat cream, shortbread biscuit, strawberries & lime</i>	8,00
"Brookie" cacahuètes, sauce & glace caramel <i>Peanut "brookie" with caramel sauce & ice cream</i>	8,00
Parfait glacé yaourt, myrtilles & granola <i>Frozen yogurt Parfait, blueberries & granola</i>	8,50
Financier rhubarbe, glace yaourt, meringue <i>Rhubarb financier, yogurt ice cream & meringue</i>	8,50
Tartelette Pecan pie & glace vanille - <i>Pecan pie & vanilla ice cream</i>	9,00
Glaces & sorbets <i>Ice cream & sorbet - flavor list beside</i>	x 2 boules 5,00 x 3 boules 7,50 x 2 scoops x 3 scoops
Nos parfums de glaces & sorbets - <i>ice cream & sorbet flavor list</i>	
vanille, chocolat noir, coco, citron jaune, yaourt, framboise, café, fraise, caramel beurre salé, passion / <i>Vanilla, dark chocolate, coconut, lemon, yogurt, raspberry, coffee, strawberry, salted caramel, passion fruit</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

Camus • Ile de Ré Fine Island • 40° 4 cl • 10,50
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 Sautter · Alsace <i>pomme / orange / tomate / ananas</i>	33 cl · 3,90

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
MOJITO FRAMBOISE <i>Rhum Havana 3 ans, purée de framboise, citron vert, menthe & eau pétillante</i>	18cl · 10,00
JASMINE SOUR <i>Amaretto infusé aux dattes & fleurs de jasmin, sirop Demerara maison & citron jaune</i>	12cl · 10,00
CHARLIE CHAPLIN CLARIFIÉ <i>Gin Bombay Sapphire, sirop de combava maison, purée d'abricot, lait & citron vert</i>	11cl · 11,50

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
THE IPA AFFAIR <i>Vodka, Neck Oil IPA, purée d'orange sanguine, fleur de bière, sirop de sucre & citron vert</i>	15cl · 12,00
BACON ME CRAZY <i>Bourbon Bulleit infusion bacon, sirop de romarin/miel maison & citron</i>	10cl · 12,50
SMOKIN' CHILL <i>Mezcal Niño sin Amor, chili Ancho Reyes, soda pamplemousse, sirop combava maison, citron vert</i>	13cl · 13,00

SANS ALCOOL

MATA HARI <i>Fruit de la passion, vanille & citron vert</i>	10cl · 7,00
EXOTIC BLOOM <i>Purée de fruits exotiques, sirop de noisette & soda pêche</i>	14cl · 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
+ London Essence Pêche & Jasmin
+ Hysope Citron
+ 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
<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
Domaine Gérard Metz • VIN NATURE			
<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
CHARMENTIN • Terre de Camargue • Mas de Valériole			
<i>Vin vif, 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
Domaine Grangeneuve • CUVÉE STORK			
<i>Vin riche et fruité aux arômes de fleurs blanches et d'agrumes</i>			
ALSACE • AOC • GENTIL • BIO	6,50	24,30	31,20
Domaine Vonville			
<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
TRADITION • Domaine Haut Montlong			
<i>Un vin moelleux équilibré avec un nez de coing et de pêche</i>			

&

BOUTEILLES DU MOMENT

BLANCS

75 cl

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
<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
Domaine Vonville			
<i>Un vin élégant aux tanins fins</i>			

TENDRES & GOURMANDS

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

PUISSANTS & CONCENTRÉS

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

ROSÉ

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

LES SPIRITUEUX

WHISKY

ÉCOSSE • Fable • Blended Scotch Whisky • 8 ans • 46,5°	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

Espresso italien	2,50	Cappuccino	3,50
Décaféiné	2,50	Café viennois	4,50
Grand café	2,50	Double espresso	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](https://www.thedrunkystorksocialclub.com)



Free Wifi : [TheDrunkYStorkSocialClub](https://www.thedrunkystorksocialclub.com)

Nous pouvons mettre de l'eau potable gracieusement à votre disposition.

Nos propositions s'entendent boisson non comprise, sauf mention particulière.

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 : [Fiona Bastian](#) / Design - déco : [pascalclaudedrach.com](https://www.pascalclaudedrach.com)