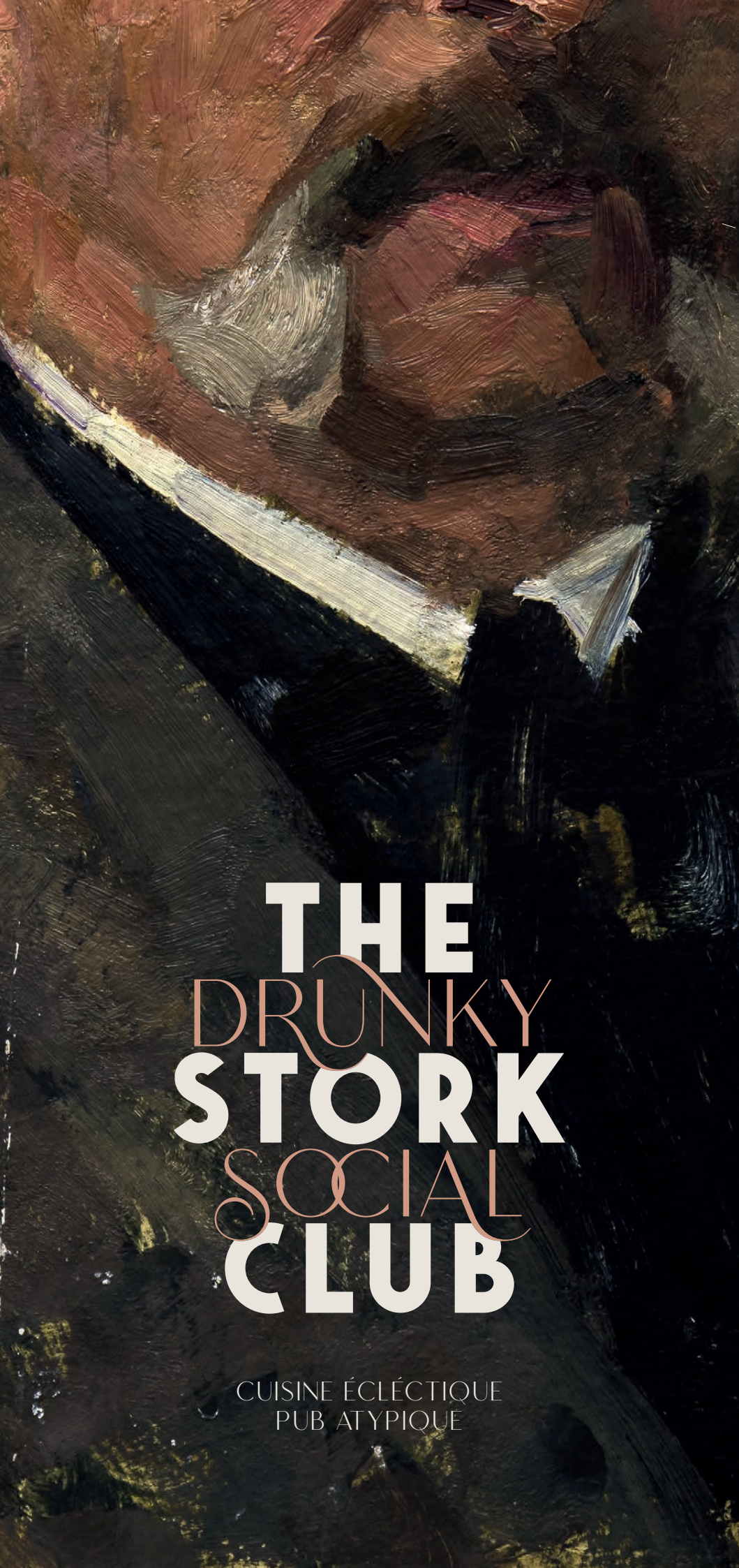

THE
DRUNKY
STORK
SOCIAL
CLUB
CUISINE ÉCLÉCTIQUE
PUB ATYPIQUE

LA CARTE
CUISINE & BAR

CUISINE ÉCLÉCTIQUE
PUB ATYPIQUE

CHEZ STORK,
TOUTES NOS ASSIETTES, **SMALL** OU **BIG**
PEUVENT SE PARTAGER À LOISIR !
(OU PAS...)

ALL OUR DISHES, SMALL OR BIG CAN BE SHARED (OR NOT...)

ALLE UNSERE GERICHTE - OB KLEIN ODER GROß - KÖNNEN GETEILT WERDEN
(ODER AUCH NICHT...)

NOS SMALL PLATES*

· *PETITES ASSIETTES ·
· *KLEINE GERICHTE ·

TWISTED CLASSICS

Poireaux roulés au nori, vinaigrette au yuzu & estragon, croûtons de pain — **7,00**
Leeks wrapped in nori with yuzu & tarragon vinaigrette & croutons
In Nori gerollter Lauch mit Yuzu-Estragon-Vinaigrette & Croûtons

-

Œuf parfait aux champignons & mousse de maïs — **8,50**
Perfect egg with mushrooms & corn mousse
Perfektes Ei mit Pilzen und Maismousse

-

Tartare de dorade érable/citron, noix de pecan, aneth & chips de riz — **9,60**
Sea bream tartare with maple & lemon, pecans, dill & rice chips
Doradentatar mit Ahornsirup und Zitrone, Pekannüssen, Dill & Reis-Chips

-

Tataki de bœuf miel/moutarde/soja, kimchi & sésame — **9,60**
Beef tataki with honey, mustard & soy, kimchi & sesame
Rinder-Tataki mit Honig, Senf und Soja, Kimchi & Sesam

-

La demi-douzaine d'huîtres des côtes françaises — **9,90**
The half-dozen oysters
Ein halbes Dutzend Austern von den französischen Küsten

: plat **végétarien** / : plat **vegan**
liste des allergènes disponible sur simple demande / Prix service compris - 5.5%

THEDRUNKYSTORKSOCIALCLUB.COM

Free Wifi : *TheDrunkyStorkSocialClub*

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*

CHEZ STORK,
TOUTES NOS ASSIETTES, **SMALL** OU **BIG**
PEUVENT SE PARTAGER À LOISIR !
(OU PAS...)

ALL OUR DISHES, SMALL OR BIG CAN BE SHARED (OR NOT...)

ALLE UNSERE GERICHTE - OB KLEIN ODER GROß - KÖNNEN GETEILT WERDEN
(ODER AUCH NICHT...)

NOS SMALL PLATES*

· *PETITES ASSIETTES ·
· *KLEINE GERICHTE ·

FROM BRICK LANE

Poulet frit tandoori, sauce green goddess — **9,00**
Tandoori fried chicken, green goddess sauce
Tandoori-Fried Chicken mit Green-Goddess-Sauce

-

Falafels aux herbes, sauce yaourt, chutney de coriandre — **6,90**
Falafels with herbs, yogurt sauce & coriander chutney
Kräuter-Falafel mit Joghurtsauce & Koriander-Chutney

-

Poulpe snacké, crème d'artichauts & vierge au citron noir — **9,50**
Seared octopus, artichoke cream & black lemon sauce vierge
Gebratener Oktopus mit Artischockencreme & Vinaigrette mit schwarzer Zitrone

-

Houmous à l'ail confit, pois chiches frits & pain pita — **6,90**
Hummus with confit garlic, fried chickpeas & pita bread
Hummus mit confiertem Knoblauch, knusprigen Kichererbsen & Pitabrot

-

Corn Dog saucisse de volaille, moutarde épicée & chutney de tomate — **8,50**
Poultry sausage corn dog with spicy mustard & tomato chutney
Corn Dog mit Geflügelwurst, scharfem Senf und Tomaten-Chutney

-

Flatbread compotée d'oignons rouge & cheddar affiné à la bière brune — **6,90**
Flatbread with red onion compote & dark beer-aged cheddar
Flatbread mit Rotzwiebel-Kompott & in dunklem Bier gereiftem Cheddar

-

Beignets de courgettes, sauce raïta — **6,90**
Zucchini fritters, raita sauce
Zucchini-Puffer mit Raita

-

Cheese bread — **4,60**
Pain farci au fromage
Mit Käse gefülltes Brot

Garlic & parsley bread — **4,60**
Pain farci ail & persil
Mit Knoblauch & Petersilie gefülltes Brot

CHEZ STORK,
TOUTES NOS ASSIETTES, **SMALL** OU **BIG**
PEUVENT SE PARTAGER À LOISIR !
(OU PAS...)

ALL OUR DISHES, SMALL OR BIG CAN BE SHARED (OR NOT...)

ALLE UNSERE GERICHTE - OB KLEIN ODER GROß - KÖNNEN GETEILT WERDEN
(ODER AUCH NICHT...)

NOS BIG PLATES*

· *GRANDES ASSIETTES ·
· *GERICHTE ·

SUMMER SALAD

Salade César au poulet croustillant, copeaux de parmesan & bacon — **17,00**
Caesar salad with crispy chicken, parmesan shavings & bacon
Caesar Salad mit knusprigem Hähnchen, Parmesanspänen & Speck



CHEF'S SPECIALS

Saumon laqué au miso, purée de brocoli, riz crispy & nori frit — **22,00**
Miso-glazed salmon with broccoli purée, crispy rice & fried nori
Miso-glasierter Lachs mit Brokkolipüree, knusprigem Reis & frittiertem Nori

-

Épaule d'agneau confite, riz aux épices, sauce raïta & amandes — **24,00**
Slow-cooked lamb shoulder with spiced rice, raita sauce & almonds
Langsam geschmorte Lammschulter mit Gewürzreis, Raita & Mandeln

-

Suprême de volaille au curry panang, carotte, citronnelle & aloo tikki — **22,00**
Chicken supreme with Panang curry, carrots, lemongrass & aloo tikki
Geflügelbrust mit Panang-Curry, Karotten, Zitronengras und Aloo Tikki

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

CHEZ STORK,
TOUTES NOS ASSIETTES, **SMALL** OU **BIG**
PEUVENT SE PARTAGER À LOISIR !
(OU PAS...)

ALL OUR DISHES, SMALL OR BIG CAN BE SHARED (OR NOT...)

ALLE UNSERE GERICHTE - OB KLEIN ODER GROß - KÖNNEN GETEILT WERDEN
(ODER AUCH NICHT...)

NOS BIG PLATES*

· * GRANDES ASSIETTES ·
· * GERICHTE ·

LONDON IS CALLING*

* Tous les plats suivants sont servis avec une portion de frites...
All the following dishes are served with a portion of fries...
Alle folgenden Gerichte werden mit einer Portion Pommes frites serviert...

...ou une portion de frites au cheddar (cheddar, bacon, oignons frits) **+2,50**
...or, with a portion of cheddar fries (cheddar, bacon, crispy onions)
...alternativ mit einer Portion Cheddar-Pommes (Cheddar, Bacon, Röstzwiebeln)

Hot dog pulled beef, légumes croquants & ketchup de betterave **16,00**
Pulled beef hot dog with crunchy vegetables & beetroot ketchup
Hot Dog mit Pulled Beef, knackigem Gemüse & Rote-Bete-Ketchup

-

Ribs de porc, sauce barbecue & frites **21,00**
Pork ribs, barbecue sauce & fries
Schweinerippchen mit Barbecue-Sauce & Pommes frites

-

Bacon Burger du Stork **16,90**
Stork bacon burger / Stork Bacon Burger

-

Fish & chips sauce tartare **16,50**
Fish & chips with tartare sauce
Fish & Chips mit Sauce Tartare

Black daal & riz parfumé, condiment tomates, & chutney coriandre **15,00**
Black lentil dal & fragrant rice, tomato relish & coriander chutney
Schwarzes Dal mit Duftreis, Tomatenrelish & Koriander-Chutney

-

Chou-fleur rôti aux épices cajun, crème de tahin au citron & galette de quinoa **15,50**
Roasted cauliflower with Cajun spices, lemon tahini cream & quinoa cake
Gerösteter Blumenkohl mit Cajun-Gewürzen, Zitronen-Tahini-Creme & Quinoa-Taler

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

NOS DESSERTS

Crème brulée fève tonka **7,50**
Tonka bean crème brûlée
Crème brûlée mit Tonkabohne

Roulé mirabelle, coulis de prune, mascarpone à la fleur d'oranger, pistaches **8,00**
Mirabelle plum roulade with plum coulis, orange blossom mascarpone & pistachios
Mirabellenroulade mit Pflaumencoulis, Mascarpone mit Orangenblütenwasser & Pistazien

"Brookie" cacahuètes, sauce & glace caramel **8,00**
Peanut "brookie" with caramel sauce & ice cream
Erdnuss-Brookie mit Karamellsauce & Eis

Madeleine pêche façon "Melba" fruits rouges & mousseline vanille **8,00**
Peach Melba-style madeleine with red berries & vanilla mousseline
Madeleine nach Art einer Pfirsich Melba mit roten Beeren & Vanille-Mousseline

Tartelette chocolat au piment doux & mangue, sorbet citron vert **8,50**
Chocolate tartlet with mild chili & mango, lime sorbet
Schokoladen-Tartelette mit mildem Chili und Mango, Limettensorbet

Tartelette Pecan pie & glace yaourt **9,00**
Pecan pie & yoghut ice cream
Pekannuss-Tartelette mit Joghurteis

-

Glaces & sorbets — x 2 boules **5,00** — x 3 boules **7,50**
Ice cream & sorbet - flavor list beside — *x 2 scoops* — *x 3 scoops*
Eis & Sorbet – Sorten siehe nebenan — *x 2 Kugeln* — *x 3 Kugeln*

Nos parfums de glaces & sorbets :

vanille, chocolat noir, coco, citron vert, yaourt, framboise, café, fraise, caramel beurre salé, passion

Vanilla, dark chocolate, coconut, lime, yogurt, raspberry, coffee, strawberry, salted caramel & passion fruit
Vanille, Zartbitterschokolade, Kokos, Limette, Joghurt, Himbeere, Kaffee, Erdbeere, Salzkaramell & Passionsfrucht

: plat **végétarien** / : plat **vegan**

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

NOS COCKTAILS

LES 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

MOJITO FRAMBOISE — *18cl* · **10,00**
Rhum Havana 3 ans, purée de framboise, citron vert, menthe & eau pétillante

JASMINE SOUR — *12cl* · **10,00**
Amaretto infusé aux dattes & fleurs de jasmin, sirop Demerara maison & citron jaune

RUBY GIN FIZZ — *15cl* · **10,00**
Gin Bombay Sapphire, sirop hibiscus-gingembre maison, citron jaune & eau pétillante

LES SIGNATURES

MUMBAI LASSI — *12cl* · **11,50**
Vodka Wyborowa, liqueur de yaourt, purée de passion, sirop de miel-vanille & yaourt

PEACH BLOSSOMS — *18cl* · **12,00**
Gin Bombay Sapphire, purée de pêche, sirop de sureau, citron vert & tonic pêche-jasmin

THE IPA AFFAIR — *15cl* · **12,00**
Vodka, Neck Oil IPA, purée d'orange sanguine, fleur de bière, sirop de sucre & citron vert

BACON ME CRAZY — *10cl* · **12,50**
Bourbon Bulleit infusion bacon, sirop de romarin/miel maison & citron

PINK PANTHERA — *18cl* · **13,00**
Gin Bulldog, sirop de vanille, purée de figue & citron vert

SMOKIN' CHILL — *13cl* · **13,00**
Mezcal Niño sin Amor, chili Ancho Reyes, soda pamplemousse, sirop combava maison, citron vert

LES SANS ALCOOL

MATA HARI — *10cl* · **7,00**
Fruit de la passion, vanille & citron vert

EXOTIC BLOOM — *14cl* · **7,00**
Purée de fruits exotiques, sirop de noisette & soda pêche

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**
Purée de coco, purée de figue & citron vert

L'EXTRA

PIMM'S

tous les jours de 17h à 19h
HAPPY HOURS

FRAIS, FRUITÉ & TRÈS RAFRAÎCHISSANT !

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

PIMM'S

NOS BOISSONS

tous les jours de 17h à 19h
HAPPY HOURS

BIÈRES & CIDRE 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
BEAVERTOWN · NECK OIL SESSION IPA · *4,3°* *Bière rafraîchissante et fruitée à l'amertume maitrisée*	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

NOS CHAMPAGNES

Ruinart
1729
LA PLUS ANCIENNE MAISON DE CHAMPAGNE

	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	/

14 cl · 5,90
BOMBAY TONIC
HAPPY HOURS

GINS

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

NOS SOFTS

LES BOISSONS MAISON

NOTRE 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**
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



WE WISH YOU A PLEASANT TIME

NOS VINS BLANCS

LES BRÈVES DE COMPTOIR
À LA VERSE*

*AU VERRE, EN PICHET OU EN BOUTEILLE

	12 cl	50cl	75 cl
LANGUEDOC · IGP D'OC · **CHARDONNAY** · ALBRIÈRE *Un chardonnay tout en fraîcheur*	4,90	17,80	23,50
LOIRE · VDF · **SAUVIGNON** · F DE FOURNIER *Un sauvignon blanc généreux & aromatique*	5,70	20,80	27,50
ALSACE · AOC · **RIESLING** · WINE NOTE Domaine Gérard Metz · VIN NATURE *Un vin habillé par un fruit gourmand et un soyeux délicieux*	6,10	22,40	29,50

SECS & MINÉRAUX

RICHES & RAFFINÉS

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

FRAIS & FRUITÉS

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

MOELLEUX

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

LES BLANCS DU MOMENT
EN BOUTEILLE

	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

Certains de nos vins peuvent contenir des sulfites.

NOS VINS ROUGES

LES BRÈVES DE COMPTOIR À LA VERSE*

*AU VERRE, EN PICHET OU EN BOUTEILLE

	12 cl	50cl	75 cl
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 Domaine Vonville - *Un vin élégant aux tanins fins*	6,10	22,20	29,30

FRAIS & LÉGERS

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 · CUVÉE STORK *Vin de parfum, d'infusion, de fruits frais avec une jolie fin de bouche*	5,90	21,60	28,50
TOURAINE · AOP · LES VII BOSSELÉES Dom. Denis Bardon - *Fin et complexe, des notes de fruits noirs & d'épices*	6,90	25,00	33,00

TENDRES & GOURMANDS

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

PUISSANTS & CONCENTRÉS

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

& LE ROSÉ

LES ROUGES DU MOMENT EN BOUTEILLE

	75 cl
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	59,00
BORDEAUX · AOC LISTRAC MÉDOC · GRAND VIN DE BORDEAUX Château Mayne Lalande	55,00
RHÔNE · AOP SAINT-JOSEPH · UN AUTRE MONDE · Domaine Barou	61,00

CARTE DES THÉS

MARIAGE FRÈRES · *Maison de thé à Paris depuis 1854*

FRENCH BREAKFAST TEA 4,00
Un mélange de thés noirs aux goûts à la fois chocolaté et malté

EARL GREY IMPERIAL 4,00
Un darjeeling de printemps richement parfumé à la bergamote

JASMIN MANDARIN 4,00
Un thé vert suave de Chine aux précieuses fleurs de jasmin

THE VERT FUJI YAMA 4,00
Un thé vert cultivé dans les plus beaux jardins de thé du Japon

DARJELING HIMALAYA 4,00
Un thé noir indien d'une grande élégance, un goût rond et vif

ROUGE BOURBON (sans théine) 4,00
Un rooibos rouge délicieusement parfumé à la vanille

CAFÉS & CHOCOLATS

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

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

CARAIBES · Planteray Pineapple · Stiggins' Fancy · *40°*	*4 cl* ·	9,00
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
VENEZUELA · Santa Teresa 1796 · *40°*	*4 cl* ·	12,00

VODKA

FRANCE · Grey Goose · *40°*	*4 cl* ·	9,00

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

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

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