



THE DRUNKY **STORK** SOCIAL CLUB

CUISINE ÉCLECTIQUE
PUB ATYPIQUE

AU DÉJEUNER

du lundi au vendredi
Monday to Friday on the lunch menu

FORMULES* AU CHOIX

* Boisson non comprise

SOUP BAR (à volonté) **OU** **PLAT SEUL : 15,00**
Soup bar (all you can eat) or Just the dish

SOUP BAR (en entrée) + **PLAT** **OU** **PLAT + DESSERT : 21,00**
Soup bar (starter) + main dish or main dish + dessert

SOUP BAR (en entrée) + **PLAT + DESSERT : 27,00**
Soup bar (starter) + main dish + dessert

voir détails ci-contre
see details on right page

OU

NOS PLATS SUGGESTIONS

Fish & chips sauce tartare 16,50
Fish and chips with tartare sauce

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

Roasted sweet potato, peanut praline with satay & spring onions

Bacon Burger du Stork 16,90
Stork's bacon burger

Hot Dog de pulled pork & frites 16,50
Pulled pork hot dog & fries

Stork's vege burger, galette de maïs, 15,50
coleslaw & sauce piment doux fumé

Veggie burger, corn patty & coleslaw

NOTRE CUISINE

AUX ACCENTS BRITANNIQUES & ÉCLÉCTIQUES

➊ : plat végétarien

➋➋ : plat végan



ENTRÉES

Un tour à notre Soup Bar !
A visit to our self-service Soup Bar !

WINTER SOUP BAR BY STORK

PLATS

Le Soup Bar à volonté
All-you-can-eat Soup Bar

Poulet façon "Butter Chicken"
mariné aux épices garam masala

Butter chicken-style chicken, marinated in garam masala spices

Échine de cochon confite à la moutarde à l'ancienne
& purée de pomme de terre

Slow-cooked pork shoulder with wholegrain mustard & mashed potatoes

Brandade de lieu noir & salade verte
Pollock brandade & green salad

Risotto de courge & champignons, huile de persil ⬤
Pumpkin & mushroom risotto with parsley oil

DESSERTS

Dessert du jour
Dessert of the day

Riz au lait, caramel crémeux
Rice pudding with creamy caramel

Mendiant aux pommes & crème fouettée
Mendiant with apple & whipped cream

Tiramisu, sirop café & cannelle
Tiramisu with coffee syrup & 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



Ruinart

LA PLUS ANCIENNE MAISON
DE CHAMPAGNE



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 Sautter · Alsace pomme / orange / tomate / ananas	33 cl · 3,90

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 masticha	

NOS COCKTAILS

L'EXTRA PIMM'S

FRAIS, FRUITÉ & TRÈS RAFAÎCHISSANT !

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



tous les jours
de 17h à 19h

HAPPY HOURS

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 MYRTILLE

18cl • 10,00

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

GINGERBREAD SOUR

12cl • 10,00

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

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

PINK PANTHERA

18cl • 12,00

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

SPICY CARIBBEAN

12cl • 12,00

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

DARK DOCK

18cl • 12,50

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

GOLDEN BOY

10cl • 13,50

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

SANS ALCOOL

MATA HARI

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

Purée de coco, purée de figue & citron vert

GINS

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° • épice & complexe • 4 cl • 9,00

BULLDOG • Angleterre • 40.0° • épice & 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

+ Hypsope Citron

+ Hypsope Sureau

BREVES DE COMPTOIR

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	· Domaine Vonville	6,10	22,20	29,30
<i>Un vin élégant aux tanins fins</i>				

TENDRES & GOURMANDS

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

PIUSSANTS & CONCENTRÉS

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

ROSÉ

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

INFO !

À LA RECHERCHE D'UN LIEU
ATYPIQUE POUR VOTRE
**ÉVÉNEMENT PRIVÉ OU
PROFESSIONNEL ?**

Séminaire, repas en groupe, privatisation, anniversaire...
Retrouvez toutes les possibilités !



LA CARTE DE NOS VINS À LA VERSE*

*AU VERRE, EN PICHET OU EN BOUTEILLE

Certains de nos vins peuvent contenir des sulfites.

BLANCS



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

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 

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