

An abstract painting serves as the background. It features a large, pale, textured shape on the left that resembles a hand or a large brushstroke. To the right, there are vibrant, expressive brushstrokes in red, blue, green, and yellow. The bottom half of the image is dominated by dark, rich colors like deep purple, maroon, and black, with some lighter, textured areas interspersed.

THE DRUNKY STORK SOCIAL CLUB

CUISINE ÉCLÉCTIQUE
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

🌿 : plat végétarien

🌿🌿 : plat végan



ENTRÉES

Un tour à notre Soup Bar !

A visit to our self-service Soup Bar !



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°

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 maîtrisée

4,50

8,50

7,50

MAGNERS ORIGINAL • CIDRE • 4,5°

Cidre irlandais à la saveur et à la fraîcheur uniques

4,20

7,90

6,90

NOS CHAMPAGNES



Ruinart

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

/

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

EAUX

EAU MICRO-FILTÉE

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

prix service compris - 5,5%

NOS COCKTAILS

L'EXTRA PIMM'S

FRAIS, FRUITÉ & TRÈS RAfraîCHISSANT !

Pimm's, Cointreau, limonade & fruits de saison

15cl
le verre • **8,90**

happy hours
6,90

100 cl
la carafe • **39,00**

happy hours
32,00



tous les jours
de 17h à 19h

**HAPPY
HOURS**

CLASSIQUES REVISITÉS

MOSCOW MULE

Vodka Wyborowa, ginger beer maison, sirop laurier maison & citron vert

15cl • **10,00**

CUBA PASSION SPRITZ

Rhum Havana 3 ans, Apérol, fruit de la passion & Prosecco

15cl • **10,00**

GUNSHOT FIZZ

Gin Bombay Sapphire, sirop combava maison, Peychaud's bitter, jus de citron & eau pétillante

15cl • **10,00**

MOJITO MYRTILLE

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

18cl • **10,00**

GINGERBREAD SOUR

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

12cl • **10,00**

SIGNATURES

MUMBAI LASSI

Vodka Wyborowa, liqueur de yaourt, purée de passion, sirop de miel-vanille & yaourt

12cl • **11,50**

PEACH BLOSSOMS

Gin Bombay Sapphire, purée de pêche, sirop de sureau, citron vert & tonic pêche-jasmin

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 chipotle maison & citron vert

12cl • **12,00**

DARK DOCK

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

18cl • **12,50**

GOLDEN BOY

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

10cl • **13,50**

SANS ALCOOL

MATA HARI

Fruit de la passion, vanille & citron vert

10cl • **7,00**

HOW CAN I TELL U

Purée de kalamansi, sirop de thé blanc maison & Mastica sour cherry

16cl • **7,00**

PRETTY IN RED

Citron vert, menthe, eau pétillante & purée de framboise

15cl • **7,00**

HARLEY THYM

Purée de litchi, sirop de thym maison, tonic pêche-jasmin & citron vert

15cl • **7,00**

BARBIE GIRL

Purée de coco, purée de figue & citron vert

15cl • **7,00**

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° • 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

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
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 BOSSELÉES	6,90	25,00	33,00
Domaine Denis Bardon			
<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>			

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

 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 Valérieole

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

 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

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