
THE
DRUNKY
STORK
SOCIAL
CLUB
CUISINE ÉCLÉCTIQUE
PUB ATYPIQUE

LA CARTE
CUISINE & BAR

CUISINE ÉCLÉCTIQUE
PUB ATYPIQUE

AU DÉJEUNER

du lundi au vendredi

Monday to Friday on the lunch menu - Montag bis Freitag mittags

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*

Suppenbar (à discrétion) **oder** *Nur das Hauptgericht*

SOUP BAR (en entrée) **+ PLAT** **OU** **PLAT + DESSERT : 21,00**

Soup bar (starter) + main dish **or** *main dish + dessert*

Suppenbar (Vorspeise) + Hauptgericht **oder** *Hauptgericht + Dessert*

SOUP BAR (en entrée) **+ PLAT + DESSERT : 27,00**

Soup bar (starter) + main dish + dessert

Suppenbar (Vorspeise) + Hauptgericht + Dessert

voir détails ci-contre

see details on right page - Details auf der rechten Seite

OU

NOS PLATS SUGGESTIONS

Fish & chips sauce tartare **16,50**

Fish and chips with tartare sauce - Fish & Chips mit Sauce Tartare

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

Bacon Burger du Stork **16,90**

Stork's bacon burger - Stork Bacon Burger

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

ENTRÉES

Un tour à notre Soup Bar !
A visit to our self-service Soup Bar !
Ein Besuch an unserem Suppenbar !

WINTER SOUP BAR BY STORK

PLATS

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

Effiloché de bœuf aux herbes, écrasé de pommes de terre & jus aux olives
Pulled beef with herbs, crushed potatoes & olive jus
Gezupftes Rindfleisch mit Kräutern, Kartoffelstampf & Olivenjus

Poulet façon «Butter Chicken» mariné aux épices garam massala
Butter Chicken-style chicken marinated with garam masala spices
Hähnchen nach Butter-Chicken-Art, mariniert mit Garam-Masala-Gewürzen

Lieu noir, boulgour au citron & légumes croquants, vinaigrette à l'aneth
Saithe with lemon bulgur, crunchy vegetables & dill vinaigrette
Köhler mit Zitronen-Bulgur, knackigem Gemüse und Dill-Vinaigrette

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

DESSERTS

Dessert du jour
Dessert of the day - Dessert des Tages

Riz au lait, coulis de prune & granola
Rice pudding with plum coulis & granola
Milchreis mit Pflaumencoulis und Granola

Brownie caramel & cacahuètes
Caramel and peanut brownie
Brownie mit Karamell und Erdnüssen

Crumble aux fruits de saison
Seasonal fruit crumble
Crumble mit saisonalen Früchten

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

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 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 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

BOISSONS CHAUDES

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		

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

WE WISH YOU A PLEASANT TIME

TOUS
LES DIMANCHES &
JOURS FÉRIÉS

THE BRUNCH AT STORK

11H00 > 16H00

- 39,00 -

boissons comprises

GRATUIT - pour les moins de 4 ans / **14,00 -** enfants de 4 à 11 ans inclus

Brunch gourmand & à volonté
servi autour du bar & en cuisine

RÉSERVATION CONSEILLÉE

DÉCOUVREZ NOS

BONS CADEAUX

& OFFREZ À VOS PROCHES
UN MERVEILLEUX MOMENT CHEZ
THE DRUNKY **STORK** SOCIAL **CLUB**

CUISINE ÉCLECTIQUE
PUB ATYPIQUE

: plat **végétarien** / : plat **végan**

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*