



**THE**  
DRUNKY  
**STORK**  
SOCIAL  
**CLUB**

CUISINE ÉCLÉCTIQUE  
PUB ATYPIQUE

# AU DÉJEÛNER

du lundi au vendredi  
*Monday to Friday on the lunch menu*

## FORMULES\* AU CHOIX

*\*Boisson non comprise*

**SALAD BAR (à volonté) ou PLAT SEUL : 15,00**

*Salad bar (all you can eat) or Just the dish*

**SALAD BAR (en entrée) + PLAT ou PLAT + DESSERT : 21,00**

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

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

*Salad 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, sauce cacahuètes 🌿 15,50**

**au satay & boulgour**

*Roasted sweet potato, satay peanut sauce & bulgur*

**Bacon Burger du Stork 16,90**

*Stork's bacon burger*

**Hot Dog saucisse de volaille, 16,00**

**choucroute caramélisée,**

**moutarde épicée & sauce relish**

*Poultry sausage hot dog, caramelized sauerkraut,  
spicy mustard & relish sauce*

# NOTRE CUISINE

## AUX ACCENTS BRITANNIQUES & ÉCLÉCTIQUES

 : plat végétarien

 : plat végan



## ENTRÉES

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

## SUMMER SALAD BAR BY STORK

 **TRAVEL THE WORLD**   
*Une nouvelle destination tous les mois !*


## PLATS

**Le Salad Bar à volonté**  
*All-you-can-eat Salad Bar*

**Poulet façon "Butter Chicken" mariné aux épices garam massala**  
*Butter Chicken-style chicken marinated with garam masala spices*

**Poitrine de porc confite au jus, pommes de terre rôties**  
*Slow-cooked pork belly in its jus with roasted potatoes*

**Saumon laqué, aubergines au miso  
& crème de petits pois**  
*Glazed salmon with miso aubergines & pea purée*

**Risotto d'orzo, légumes rôtis, feta & tomate**   
*Orzo risotto with roasted vegetables, feta & tomato*

## DESSERTS

**Dessert du jour**  
*Dessert of the day*

**Verrine façon tarte à la rhubarbe meringuée**  
*Rhubarb meringue tart-style verrine*

**Mousse au chocolat & crumble**  
*Chocolate mousse & crumble*

**Clafoutis aux fruits, mascarpone fouetté**  
*Fruit clafoutis with whipped mascarpone*

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
<b>BIRDSNEST</b> · 4,3° <i>Bière de soif à fermentation basse, légère &amp; très douce</i>	3,90	7,10	6,10
<b>CAMERONS</b> · IPA · 6,2° <i>L'incontournable IPA britannique, maltée avec une fin de bouche houblonnée</i>	4,30	8,10	7,10
<b>BREWPOINT</b> · WIT A MINUTE · BLANCHE · 5,0° <i>Bière blanche aux notes d'agrumes et d'épices</i>	4,40	8,30	7,30
<b>BEAVERTOWN</b> · NECK OIL SESSION IPA · 4,3° <i>Bière rafraîchissante et fruitée à l'amertume maîtrisée</i>	4,50	8,50	7,50
<b>MAGNERS ORIGINAL</b> · 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
<b>CHAMPAGNE "R" DE RUINART</b> · AOC	16,00	90,00
<b>CHAMPAGNE ROSÉ</b> · AOC	/	110,00
<b>CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS</b> · AOC	/	130,00

## ET AUTRES BULLES

	12 cl	75 cl
Domaine Gérard Metz - Itterswiller		
<b>CRÉMANT D'ALSACE BLANC</b> · AOC	5,90	32,00
<b>CRÉMANT D'ALSACE ROSÉ</b> · AOC	5,90	32,00
<b>KIR ROYAL AU CRÉMANT D'ALSACE</b>	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

<b>PEPSI</b>	33 cl · 3,90
<b>PEPSI MAX</b>	33 cl · 3,90
<b>JUS DE FRUITS</b>	33 cl · 3,90
Sautter · Alsace pomme / orange / tomate / ananas	

## EAUX

<b>EAU MICRO-FILTÉE</b>	75 cl · 3,50
<b>PLATE OU PÉTILLANTE</b> <i>Pure, fraîche &amp; locale, eau microfiltrée et affinée, rendue potable par traitement</i>	
<b>PERRIER</b>	33 cl · 3,90
<b>MASTIQUA WATER</b>	33 cl · 4,50
<i>Boisson finement gazeuse &amp; ultra rafraîchissante à la sève mastiha</i>	

prix service compris - 5,5%

# NOS COCKTAILS

## 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



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*
- 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*
- CHARLIE CHAPLIN CLARIFIÉ** 11cl • 11,50  
*Gin Bombay Sapphire, sirop de combava maison, purée d'abricot, lait & citron vert*

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

## 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*

## 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

## ROUGES

 12 cl

 50 cl

 75 cl

## FRAIS & LÉGERS

**LANGUEDOC** · VDF · POIVRE D'ÂNE · **VIN NATURE** 4,90 17,80 23,50

*Vin structuré et très aromatique sur des arômes de fruits noirs et cerise*

**ALSACE** · AOC ROUGE D'OTTROTT 6,10 22,20 29,30

Domaine Vonville

*Un vin élégant aux tanins fins*

## TENDRES & GOURMANDS

**VAUCLUSE** · IGP · L'IMPRÉVU(E) · **BIO** 5,70 20,80 27,50

Domaine de la Ganse

*Vin de plaisir, bien fait et agréable*

**RHÔNE** · AOP GRIGNAN-LES-ADHÉMAR 5,90 21,60 28,50

Domaine Grangeneuve · **CUVÉE STORK**

*Vin de parfum, d'infusion, de fruits frais avec une jolie fin de bouche*

**TOURAINÉ** · AOP · LES VII BOSSÉLÉES 6,90 25,00 33,00

Domaine Denis Bardon

*Fin et complexe, avec des notes de fruits noirs et d'épices*

## PUISSANTS & CONCENTRÉS

**BORDEAUX** · AOC BORDEAUX · VENT DE FACE 5,30 19,30 26,00

Château Chillac

*Ce vin puissant se distingue par sa rondeur et sa séduction*

**LANGUEDOC** · IGP OC · RIP PURPLE 5,90 21,60 28,50

Domaine Villepeyroux-Forest

*Vin aux fruits rouges, équilibré entre acidité, sucrosité & tanins fondus*

**ARGENTINE** · LOS CARDOS · MENDOZA 6,20 23,20 29,80

MALBEC · Domaine Doña Paula

*Un Malbec argentin au fruit croquant et aux tanins ronds et soyeux*

## ROSÉ

**PROVENCE** · AOP CÔTES-DE-P. · CUVÉE PREMIÈRE 5,40 20,80 27,00

Château Pigoudet

*Un rosé frais, léger & aromatique*

### INFO !

À LA RECHERCHE D'UN LIEU  
ATYPIQUE POUR VOTRE  
**ÉVÈNEMENT 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

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

## RICHES & RAFFINÉS

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

## FRAIS & FRUITÉS

<b>RHÔNE</b> • IGP MÉDITERRANÉE	5,90	21,60	28,50
Domaine Grangeneuve • <b>CUVÉE STORK</b>			
<i>Vin riche et fruité aux arômes de fleurs blanches et d'agrumes</i>			
<b>ALSACE</b> • AOC • <b>GENTIL</b> • <b>BIO</b>	6,50	24,30	31,20
Domaine Vonville			
<i>Assemblage Muscat &amp; Gewurz, un vin sec et fruité à la sucrosité fine et maîtrisé</i>			

## MOELLEUX

<b>SUD-OUEST</b> • AOC • <b>MONBAZILLAC</b> • <b>BIO</b>	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

<b>BOURGOGNE</b> • VDF • <b>BLANC-SAIN</b> • Arnaud Combier	45,00
<b>RHÔNE</b> • AOC VACQUEYRAS • Domaine de la Ganse • <b>BIO</b>	47,00
<b>LOIRE</b> • VDF • <b>CHENIN</b> • POIL DE LIÈVRE • Domaine Bobinet • <b>BIO</b>	48,00
<b>BOURGOGNE</b> • VIRÉ-CLESSÉ • TERROIR DE CLESSÉ • Dom. Gandines	59,00

### ROUGES

<b>ESPAGNE</b> • RIOJA • CAMINANTE TEMPRANILLO	39,00
Albizu	
<b>RHÔNE</b> • AOP VACQUEYRAS • L'AFFIRMÉ(E)	49,00
Domaine de la Ganse	
<b>BOURGOGNE</b> • AOC HAUTES-CÔTES DE BEAUNE • VIEILLES VIGNES	59,00
Domaine Sébastien Magnien	
<b>BORDEAUX</b> • AOC LISTRAC MÉDOC • GRAND VIN DE BORDEAUX	55,00
Château Mayne Lalande	
<b>RHÔNE</b> • AOP SAINT-JOSEPH • UN AUTRE MONDE	61,00
Domaine Barou	

## SHOOTERS

<b>THE.1</b> • Rhum, purée de framboise & sirop de rose	4 cl • 5,00
<b>THE.2</b> • Vodka, passion & vanille	4 cl • 5,00
<b>THE.3</b> • Gin, fleur de sureau, violette & citron	4 cl • 5,00
<b>THE.4</b> • Amaretto, cointreau, & ananas	4 cl • 5,00
<b>THE.5</b> • 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  
& espresso

#### WHITE EXPRESSO MARTINI

Bailey's, crème de cacao blanc,  
vodka & espresso

## 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)