



## PUB ATYPIQUE

### HORAIRES

OUVERT TOUS LES JOURS DE 12:00 À 01:30  
CUISINE EN CONTINU

03 67 68 60 60

# THE DRUNKY STORK SOCIAL CLUB

## CUISINE ÉCLÉCTIQUE

### OPENING TIME

7 DAYS A WEEK FROM 12 PM TO 01.30 AM  
DISHES SERVED NON-STOP

03 67 68 60 60



Suivez-nous sur:  
Instagram



## NOTRE CARTE AUX ACCENTS BRITANNIQUES & ÉCLÉCTIQUES

\*CHEZ STORK, **TOUS** NOS PLATS ET DESSERTS PEUVENT (OU NON !) SE PARTAGER À LOISIR.  
\*AT STORK, **ALL** OUR DISHES AND DESSERTS CAN (OR NOT !) BE SHARED

### SMALL PLATES

- Houmous au citron, vierge de pois chiches **6,50**  
*Hummus with lemon, chickpeas Vierge sauce*
- Œuf parfait, poêlée de champignons & siphon maïs **6,50**  
*Perfect cooked egg, pan-fried mushrooms & corn by the siphon*
- Courge rôtie, crème de yaourt & tahiné au curcuma **6,50**  
*Roasted squash, yoghurt cream & turmeric tahini*

### FROM BRICK LANE

- Samossas poireaux & curry de madras x 2 **7,00**  
*Leek & madras curry samosas x 2*
- Cheese bread **4,00**      Garlic & parsley bread **4,00**  
*Pain farci au fromage*      *Pain farci ail & persil*

- Gravlax de truite, pickles de daïkon & gel de pamplemousse **9,50**  
*Trout gravlax, daïkon pickles and grapefruit gel*
- Crème de panais, feuilleté sésame & chèvre frais **7,00**  
*Parsnip cream, sesame puff pastry & fresh goat che*
- La demi-douzaine d'huîtres des côtes françaises **9,90**  
*The half-dozen oysters from the French coast*

### SO BRITISH!

- Mousseline de panais au curry de madras & pain poori **6,50**  
*Parsnip mousseline with madras curry & poori bread*

- Bœuf mariné au miso & sésame, salade de chou blanc **9,20**  
*Miso & sesame marinated beef, white cabbage salad*
- Tarte fine de légumes au chèvre, noix & miel **9,00**  
*Vegetable flatbread with goat cheese, walnuts & honey*
- Poulet croustillant corn flakes & mayonnaise soja maison **8,70**  
*Crispy chicken with corn flakes, homemade soy mayonnaise*

### BIG PLATES

- Daal de lentilles corail, riz parfumé & noix de cajou **14,00**  
*Daal of coral lentils, flavoured rice & cashew nuts*

### LONDON IS CALLING

- Mac' and cheese à l'huile de truffe **15,00**  
*Mac' and cheese with truffle oil*
- Ribs de porc grillés, sauce barbecue & frites **18,00**  
*Grilled pork ribs, barbecue sauce & fries*
- Fish & chips sauce tartare **16,00**  
*Fish and chips with tartare sauce*

- Maigre rôti, risotto butternut-noisettes, écume de pain grillé & algue nori **22,00**  
*Roasted meager, butternut & hazelnut risotto, toasted bread foam, nori seaweed*
- Parmentier de jarret de veau au jus & purée de pomme de terre **19,00**  
*Parmentier of veal shank with juice, mashed potatoes*
- Bacon Burger du Stork **16,00**  
*Bacon burger from the Stork*
- Hot Dog de pulled pork & frites **16,00**  
*Pulled pork hot dog & fries*
- Suprême de volaille au jus, purée de potimarron, éclats de marrons & pickles de fruits de saison **19,00**  
*Supreme of chicken with juice, mashed pumpkins, chestnut chips & seasonal fruit pickles*

### THE DRUNKY STORK SPECIAL

- Ris de veau au coulis de cresson, gnocchis à la truffe & oignons pickles **26,00**  
*Veal sweetbreads with watercress coulis, truffle gnocchi & onion pickles*

### DESSERTS

- "Banoffee" banane rôtie, écume de confiture de lait & glace banane **8,50**  
*"Banoffee" roasted banana, foam of milk jam and banana ice cream*
- Tartelette flan pâtissier & pommes caramélisées **8,00**  
*Tartlet with pastry flan & caramelized apples*
- Crème brûlée aux épices tch'ai **7,50**  
*Crème brulee with chai spices*
- Crèmeux chocolat noir, mousse lactée & crumble cacao **8,50**  
*Creamy dark chocolate dessert, milk mousse & cocoa crumble*
- Pim's framboise & son sorbet **8,00**  
*Raspberry Pim's & its sorbet*
- Verrine de coing & crème légère aux marrons, biscuit noisette **8,00**  
*Verrine of quince & light chestnut cream, hazelnut biscuit*
- Glaces & sorbets **5,00** x 2 boules / **7,50** x 3 boules  
*Ice cream & sorbet*
- Nos parfums de glaces & sorbets - ice cream & sorbet flavor list
- Vanille, chocolat noir, coco, framboise, citron jaune & banane  
*Vanilla, dark chocolate, coconut, raspberry, lemon & banana*

: plat végétarien / : plat végan

prix nets / service compris - liste des allergènes disponible sur demande

### BOISSONS MAISON

- THÉ GLACÉ 33 cl - **3,90**      HOMEMADE SODAS 33 cl - **3,90**  
**BIO**      &      Red Mint : Framboise & menthe  
Thé noir Earl Grey, fleur d'oranger      Green Smith : Pomme verte  
& sirop d'agave      Yellow Peach : Pêche & fruits exotiques

### HAPPY HOURS TOUS LES JOURS DE 17H À 19H

### LES COCKTAILS

### L'EXTRA PIMM'S

FRAIS, FRUITÉ & TRÈS RAFFRAÎCHISSANT !  
*Pimm's, Cointreau, limonade, concombre & fruits de saison*

- 20 cl happy hours      100 cl happy hours
- le verre - **8,50**      **6,90**      la carafe - **37,00**      **30,00**

### NOS CLASSIQUES REVISITÉS

- GIN IN THE FIZZ 15cl - **9,50**      PEAR MOJITO 15cl - **9,50**
- CUBA PASSION SPRITZ 15cl - **9,50**      PISCO SOUR 13cl - **9,50**
- MOSCOW MULE 15cl - **9,50**

### & SIGNATURES

- QUEEN OF WINDSOR 16cl - **11,50**      SUMMER SMASH 10cl - **12,00**
- FREAKY CARNABY 16cl - **12,50**      WHITE NEGRONI 9cl - **11,50**
- CHEEKY MONKEY 10cl - **12,00**      THE FUNNY LADY 14cl - **13,00**

### BIÈRES & CIDRE PRESSION

- |                                     | demi | pinte | happy hours |
|-------------------------------------|------|-------|-------------|
| BIRDSNEST - 4.3°                    | 3,80 | 6,90  | 5,90        |
| CAMERONS - IPA - 6.2°               | 4,10 | 7,70  | 6,70        |
| MEANTIME - LONDON PALE ALE - 4.3°   | 4,20 | 7,90  | 6,90        |
| KINNEGAR - BIG BUNNY - NEIPA - 6.0° | 4,50 | 8,50  | 7,50        |
| STRONGBOW - CIDRE - 4.5°            | 4,10 | 7,70  | 6,70        |

### NOS CHAMPAGNES

- CHAMPAGNE "R" DE RUINART - AOC **15,00**      **85,00**
- CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS - AOC / **125,00**
- CHAMPAGNE ROSÉ - AOC / **125,00**

### ET GINS

- BOMBAY SAPPHIRE - Angleterre - 40.0° - équilibré - 4 cl - **7,50**  
+ happy hours : BOMBAY TONIC - 14 cl - **5,90**
- PORTER'S ORCHARD - Écosse - 40.0° - doux - 4 cl - **8,70**
- BATHTUB - Angleterre - 43.3° - fruité & épicé - 4 cl - **9,90**
- TANQUERAY TEN - Écosse - 40.0° - agrumes - 4 cl - **10,50**
- BULLDOG - Angleterre - 40.0° - épicé & complexe - 4 cl - **9,50**
- THE BOTANIST - Écosse - 46.0° - épicé & complexe - 4 cl - **9,90**

### LES ROUGES\*

\* courte sélection issue de la carte

- |  | 1/2  | 1     | 1.5   |
|--|------|-------|-------|
| ALSACE - AOC ROUGE D'OTTROTT<br>Domaine Vonville                             | 5,70 | 22,00 | 28,50 |
| BOURGOGNE - BURG - <b>BIO</b><br>Domaine des Gandines - les Frères Dananchet | 7,80 | 30,00 | 39,00 |
| RHÔNE - AOC GRIGNAN-LES-ADHÉMAR<br>Domaine Grangeneuve - <b>CUVÉE STORK</b>  | 5,80 | 22,30 | 29,00 |
| VAUCLUSE - VDF - L'IMPRÉVU(E)<br>Domaine de la Ganse - <b>BIO</b>            | 5,40 | 21,00 | 27,00 |
| LANGUEDOC - AOP ROUSSILLON / DÉSIRADE<br>Domaine Mas de Lavail               | 6,90 | 26,50 | 34,50 |

### LES BLANCS\*

\* courte sélection issue de la carte

- |  | 1/2  | 1     | 1.5   |
|--|------|-------|-------|
| ALSACE - AOC - RIESLING / WINE NOTE<br>Domaine Gérard Metz - <b>VIN NATURE</b> | 5,90 | 23,00 | 29,50 |
| ROUSSILLON - AOP - ALBAÏ<br>Domaine Sol Payré                                  | 6,60 | 25,40 | 33,00 |
| BOURGOGNE - AOC - LES CHÈRES<br>Domaine de Rotisson                            | 6,20 | 24,00 | /     |
| RHÔNE - AOC GRIGNAN-LES-ADHÉMAR<br>Domaine Grangeneuve - <b>CUVÉE STORK</b>    | 5,80 | 22,30 | 29,00 |
| ITALIE - TOSCANE - DOGAJOLO<br>Domaine Carpineto                               | 6,60 | 25,40 | 32,50 |
| SUD-OUEST - BERGERAC - LES P'TITS SÉJILLONS<br>Domaine Haut Montlong           | 5,20 | 20,00 | 26,00 |