



THE
DRUNKY
STORK
SOCIAL
CLUB

CUISINE ÉCLÉCTIQUE
PUB ATYPIQUE



NOTRE CUISINE

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.

🌿 : plat végétarien / 🌿🌿 : plat végan



SMALL PLATES

- Falafels aux herbes & sauce tahiné 🌿 **6,80**
Falafels with herbs & tahini sauce
- Œuf parfait aux champignons, siphon pomme de terre & noisette 🌿 **8,00**
Perfect cooked egg with mushrooms, potato siphon & hazelnuts
- Raviolis frits de poulet, mayonnaise au jus de volaille & soja **7,00**
Chicken fried ravioli, mayonnaise with poultry juice & soy

FROM BRICK LANE

- Tarte fine de légumes de saison & fromage de chèvre frais 🌿 **8,50**
Seasonal vegetables flatbread with fresh goat cheese
- Boulettes de bœuf à l'indienne, crème à la menthe **7,50**
Indian beef balls & mint cream
- Cheese bread 🌿 **4,50** Garlic & parsley bread 🌿 **4,50**
Pain farci au fromage Pain farci ail & persil

- Tartare de saumon, yuzu & mangue **9,50**
Salmon, yuzu & mango tartare
- Focaccia de veau, sauce tonnato **9,50**
Veal focaccia, tonnato sauce
- La demi-douzaine d'huîtres des côtes françaises **9,90**
The half-dozen oysters from the French coast

SO BRITISH!

- Mousseline de carottes au cumin & pain poori 🌿 **7,00**
Carrot mousseline with cumin & poori bread

- Bœuf mariné au miso & sésame, légumes croquants **9,00**
Miso & sesame marinated beef, crunchy vegetables

VODKA

FRANCE • Grey Goose • 40° **4 cl • 9,00**

Eaux de vie d'Alsace • Maison Hagemeyer • 45° **4 cl • 9,00**
Vieille prune / Mirabelle / Framboise / Poire / Quetsche / Marc de Gewurztraminer

COGNAC

Braastad • VSOP Bio • 40° • Notes d'orange chaude et de poire **4 cl • 10,00**

Hennessy XO • 40° **4 cl • 25,00**

ARMAGNAC • Château de Lacquy • 40,5° 3 ans • 4 cl • **8,50** 7 ans • 4 cl • **10,00**
Plus ancien producteur familial d'armagnac

CALVADOS • Comte Louis de Lauriston • Fine AOC • 40° **4 cl • 9,00**

LIQUEURS

Bailey's • Liq. de whisky • 17° **4 cl • 6,00**

Saint-Germain • Liq. de fleur de sureau • 20° **4 cl • 8,00**

BIG PLATES

THE DRUNKY STORK SPECIAL

- Salade César au poulet, copeaux de parmesan, lard croustillant **16,00**
Caesar salad with chicken, parmesan shavings & crispy bacon
- Rouleaux de printemps aux crevettes, salade croquante & sauce aigre douce **16,00**
Shrimp spring rolls, crunchy salad and sweet & sour sauce

- Curry de légumes, riz parfumé & noix de cajou 🌿🌿 **14,50**
Curry vegetables, flavoured rice & cashew nuts

- Crumble de légumes au parmesan 🌿 **14,00**
Vegetable crumble with parmesan

LONDON IS CALLING

- Ribs de porc de grillés, sauce barbecue & frites **20,00**
Grilled pork ribs, barbecue sauce & fries
- Fish & chips sauce tartare **16,00** Bacon Burger du Stork **16,50**
Fish & chips with tartare sauce Bacon burger from the Stork

- Filet de saumon, polenta croustillante, petits pois & beurre blanc au Gin **22,00**
Salmon filet, crispy polenta, peas & Gin white butter

- Pastilla d'agneau aux épices, légumes de saison & compotée d'oignons **19,00**
Lamb pastilla with spices, seasonal vegetables & onion compote

- Hot Dog de pulled pork & frites **16,00**
Pulled pork hot dog & fries

- Suprême de volaille, purée de pommes de terre, poêlée de légumes & jus à la sarriette **20,00**
Supreme of chicken, mashed potatoes, pan-fried vegetables & savory jus

DESSERTS

- Eton mess aux fruits, crème légère & meringue **8,50**
Eton mess with fruits, light cream & meringue

- Tartelette Pecan pie & glace vanille - Pecan tartlet & vanilla ice cream **9,00**

- Macarons ganache myrtilles - Blueberry ganache macarons **8,00**

- Crème brûlée à la vanille de Madagascar - Madagascar vanilla crème brûlée **7,50**

- Finger pomme cannelle & crémeux caramel **8,50**
Apple cinnamon Finger & creamy caramel

- Verrine crémeuse chocolat au lait, mousse & caramel cacahuètes **8,00**
Creamy milk chocolate verrine, mousse & peanut caramel

- Glaces & sorbets **5,00** x 2 boules **7,50** x 3 boules
Ice cream & sorbet - flavor list beside x 2 scoops x 3 scoops

Nos parfums de glaces & sorbets - ice cream & sorbet flavor list

vanille, chocolat noir, coco, framboise, citron jaune, banane & yaourt
Vanilla, dark chocolate, coconut, raspberry, lemon, banana & yogurt

tous les jours de 17h à 19h **HAPPY HOURS** tous les jours de 17h à 19h

BIÈRES & CIDRE PRESSION

	demi	pinte	happy hours
BIRDSNEST · 4.3° <i>Bière de soif à fermentation basse, légère & très douce</i>	3,80	6,90	5,90
CAMERONS · IPA · 6.2° <i>L'incontournable IPA britannique, maltée avec une fin de bouche houblonnée</i>	4,30	8,10	7,10
MEANTIME · LONDON PALE ALE · 4.3° <i>Rafraîchissante et légère, aux arômes d'agrumes avec une amertume franche</i>	4,40	8,30	7,30
BREWPOINT · HOP & HEART · NEIPA · 6.2° <i>Houblons aromatiques, brumeuse & soyeuse en bouche</i>	4,50	8,50	7,50
MAGNERS ORIGINAL · 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
CHAMPAGNE "R" DE RUINART · AOC	16,00	90,00
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS · AOC	/	130,00
CHAMPAGNE ROSÉ · AOC	/	130,00

ET AUTRES BULLES

	12 cl	75 cl
Domaine Gérard Metz - Itterswiller		
CRÉMANT D'ALSACE BLANC · AOC	5,90	32,00
CRÉMANT D'ALSACE ROSÉ · AOC	5,90	32,00
KIR ROYAL AU CRÉMANT D'ALSACE	6,30	/

BOISSONS MAISON

THÉ GLACÉ 33 cl · 3,90
BIO

Thé noir Earl Grey, fleur d'oranger & sirop d'agave

HOMEMADE SODAS 33 cl · 3,90

&
Red Mint : Framboise & menthe
Green Smith : Pomme verte
Yellow Peach : Pêche & fruits exotiques
Ginger Beer : Citron & gingembre

SOFTS

PEPSI	33 cl · 3,90
PEPSI MAX	33 cl · 3,90
JUS DE FRUITS Sautter · Alsace	33 cl · 3,90

pomme / orange / tomate / ananas

prix nets / service compris

Eaux

EAU MICRO-FILTÉE	75 cl · 3,50
PLATE OU PÉTILLANTE <i>Pure, fraîche & locale, eau microfiltrée et affinée, rendue potable par traitement</i>	
PERRIER	33 cl · 3,90
MASTIQUA WATER	33 cl · 4,50

Boisson finement gazeuse & ultra rafraîchissante à la sève mastiha

NOS COCKTAILS

tous les jours de 17h à 19h

HAPPY HOURS

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 · 8,90	6,90	la carafe · 39,00	32,00



CLASSIQUES REVISITÉS

GIN IN THE FIZZ <i>Gin Bombay Sapphire, sirop de gingembre & citronnelle maison, jus de citron</i>	15cl · 10,00
MOSCOW MULE <i>Vodka Wyborowa, Ginger beer maison, sirop laurier maison & citron vert</i>	15cl · 10,00
MOJITO YUZU <i>Rhum Havana 3 ans, citron vert, purée de yuzu, menthe & eau pétillante</i>	15cl · 10,00
CUBA PASSION SPRITZ <i>Rhum Havana 3 ans, Apérol, fruit de la passion & Prosecco</i>	15cl · 10,00
MELON MALAI <i>Vodka Wyborowa, liqueur de melon, sirop de feta maison, eau gazeuse & citron vert</i>	15cl · 10,00

SIGNATURES

MUMBAI LASSI <i>Vodka Wyborowa, liq. de yaourt, purée de passion, sirop de miel-vanille, yaourt</i>	12cl · 11,50
NEW YORK AMARETTO SOUR <i>Bourbon Bulleit, amaretto, blanc d'œuf & citron</i>	13cl · 11,00
RAY MANTA <i>Gin Bombay infusé aux amandes, sirop de canne, Angostura & citron vert</i>	9cl · 11,00
PEACH BLOSSOMS <i>Gin Bombay, purée de pêche, sirop de sureau, citron vert & tonic pêche-jasmin</i>	18cl · 12,00
WASABI CORRIDA <i>Tequila Cazadores, saké, purée de yuzu & sirop de wasabi maison</i>	12cl · 13,00
THE FUNNY LADY <i>Gin Tanqueray Ten, purée de framboise, sirop de rose, citron vert, soda pamplemousse</i>	14cl · 13,00

SANS ALCOOL

MATA HARI <i>Fruit de la passion, vanille & citron vert</i>	10cl · 7,00
MASTIC CHIK <i>Purée de pêche, verjus, Mastiqua water, sirop de concombre, menthe & graines de chia</i>	15cl · 7,00
PRETTY IN RED <i>Citron vert, menthe, eau pétillante & purée de framboise</i>	15cl · 7,00
KANDAHAR SWEET SOUR <i>Purée de grenade, lait de soja, sirop de canne & citron vert</i>	15cl · 7,00

GINs

HAPPY HOURS BOMBAY TONIC 14 cl · 5,90

BOMBAY SAPPHIRE · Angleterre · 40.0° · équilibré · 4 cl · 8,00
PORTER'S ORCHARD · Écosse · 40.0° · doux · 4 cl · 9,20
AWA SUREAU & EGLANTINE · France · 42.0° · fruité & subtil · 4 cl · 8,50
TANQUERAY TEN · Écosse · 40.0° · agrumes · 4 cl · 11,00
BULLDOG · Angleterre · 40.0° · épicé & complexe · 4 cl · 10,00
HENDRICK'S · Écosse · 41.4° · épicé & complexe · 4 cl · 9,00

PREMIUM MIXER +2,50

+ Drims Tonic Water - Bio
+ Drims Soda Pamplemousse - Bio
+ Fever-Tree Edelflower Tonic
+ London Essence Pêche & Jasmin

BRÈVES DE COMPTOIR

BLANCS

12 cl 50cl 75 cl

SECS & MINÉRAUX

LANGUEDOC • IGP D'OC • CHARDONNAY • ALBRIÈRE	4,90	18,90	24,50
<i>Un chardonnay tout en fraîcheur</i>			
AUSTRALIE • PENFOLDS • KOONUNGA HILL	6,60	25,40	32,50
<i>Fruité et floral, son acidité prolonge les sensations en bouche</i>			

RICHES & RAFFINÉS

ALSACE • AOC • RIESLING • WINE NOTE	5,90	23,00	29,50
Domaine Gérard Metz • VIN NATURE <i>Un vin habillé par un fruit gourmand et un soyeux délicieux</i>			
BOURGOGNE • MÂCON • CHARDONNAY • N. Ferrand	6,40	24,80	32,00
<i>Ce chardonnay fruité et floral s'exprime au féminin</i>			
ROUSSILLON • AOP • ALBAË • Domaine Sol Payré	6,90	26,60	34,50
<i>Vin de gastronomie, une note minérale sur une pointe d'agrumes</i>			

FRAIS & FRUITÉS

RHÔNE • AOC GRIGNAN-LES-ADHÉMAR	5,80	22,30	29,00
Domaine Grangeneuve • CUVÉE STORK <i>Vin riche et fruité aux arômes de fleurs blanches et d'agrumes</i>			
ALSACE • AOP • KLEVENER DE HEILIGENSTEIN	6,40	25,00	32,00
Domaine Herr • <i>Un vin aux notes épicées et aux arômes de fruits exotiques</i>			

MOELLEUX

SUD-OUEST • AOC • MONBAZILLAC	5,50	21,20	27,50
TRADITION • Domaine Haut Montlong <i>Un vin moelleux équilibré avec un nez de coing et de pêche</i>			

BOUTEILLES DU MOMENT

BLANCS

75 cl

BOURGOGNE • AOC POUILLY FUISSÉ • LE RENARD	62,00
Domaine Devillard	
LOIRE • CHENIN • POIL DE LIÈVRE • BIO	48,00
Domaine Bobinet	
RHÔNE • AOC VACQUEYRAS • BIO	47,00
Domaine de la Ganse	
ARGENTINE • TORRONTES	44,00
Bodega Tamari	

ROUGES

ALSACE • AOC PINOT NOIR • RAID D'ALSACE • VIN NATURE	45,00
Domaine Frères Engel	
BOURGOGNE • AOP HAUTES-CÔTES DE BEAUNE • VIEILLES VIGNES	54,00
Domaine Sébastien Magnien	
RHÔNE • AOP SAINT-JOSEPH • RO-RÉE	56,00
Domaine Louis Cheze	
RHÔNE • AOC VACQUEYRAS • L'AFFIRMÉ(E)	49,00
Domaine de la Ganse	
BORDEAUX • AOC LISTRAC MÉDOC • GRAND VIN DE BORDEAUX	55,00
Château Mayne Lalande	

LA CARTE DE NOS VINS À LA VERSE*

*AU VERRE, EN PICHET OU EN BOUTEILLE

ROUGES

12 cl 50cl 75 cl

FRAIS & LÉGERS

LANGUEDOC • VDF • POIVRE D'ÂNE • VIN NATURE	4,90	18,90	24,50
<i>Vin structuré et très aromatique sur des arômes de fruits noirs et cerise</i>			
BORDEAUX • AOC BLAYE • ANQUI	5,20	20,00	26,00
Vignerons de Tutiac <i>Vin gourmand aux plaisirs immédiats</i>			
ALSACE • AOC ROUGE D'OTTROTT	5,90	23,00	29,50
Domaine Vonville <i>Un vin élégant aux tanins fins</i>			

TENDRES & GOURMANDS

VAUCLUSE • VDF • L'IMPRÉVU(E) • BIO	5,70	22,00	28,50
Domaine de la Ganse <i>Vin de plaisir, bien fait et agréable</i>			
RHÔNE • AOC GRIGNAN-LES-ADHÉMAR	5,90	23,00	29,50
Domaine Grangeneuve • CUVÉE STORK <i>Vin de parfum, d'infusion, de fruits frais avec une jolie fin de bouche</i>			
BEAUJOLAIS • AOP • LES 2 COMPLICES	6,90	26,50	34,50
Jean-Baptiste Duperray <i>Fruité et rond, l'alliage du Pinot Noir et du Gamay lui donne une finesse délicate</i>			

PUISSANTS & CONCENTRÉS

ARGENTINE • MENDOZA • LOS CARDOS MALBEC	5,70	22,00	28,50
Domaine Doña Paula <i>Charnu & épicé</i>			
LANGUEDOC • ROC ET LUNE • BIO	6,90	25,90	34,50
Le Mas de Bertrand <i>Un vin concentré avec des fruits mûrs et des notes épicées</i>			

ROSÉ

PROVENCE • AOC CÔTES-DE-P. • CUVÉE PREMIÈRE	5,20	20,00	26,00
Château Pigoudet <i>Un rosé frais, léger & aromatique</i>			

LES SPIRITUEUX

WHISKY

ÉCOSSE • Glasshouse • Blended Scotch Whisky • 46°	4 cl • 9,00
ALSACE • Wah ! • Hagemeyer • BIO • 43°	4 cl • 10,00
USA • Maker's Mark • Kentucky Bourbon • 45°	4 cl • 10,00
ÉCOSSE • Benriach The Original Ten • 10 ans • 43°	4 cl • 11,00
PAYS DE GALLES • Penderyn Madeira • 46°	4 cl • 12,00

RHUM

CARAÏBES • Toti Dark Rum • 38°	4 cl • 9,00
CARAÏBES • Plantation • Pineapple • 40°	4 cl • 9,00
GUATEMALA • Botran • 15 ans • 40°	4 cl • 11,00
FRANCE • Trois Rivières • Vieux de l'Océan • 54°	4 cl • 11,50
VENEZUELA • Santa Teresa 1796 • 40°	4 cl • 12,00

SHOOTERS

THE.1	• Rhum, Apérol & passion	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	• Champagne Ruinart & gingembre	4 cl • 6,50

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ ADDICT

IRISH COFFEE • 10,00

Whisky, café & crème fouettée

BAILEY'S COFFEE • 10,00

Bailey's, café & crème fouettée

EXPRESSO MARTINI • 10,00

Liqueur de café Kahlua, 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 végétan

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

STORK accepte les modes de règlement suivants :

Espèces / CB à partir de 10 € (sauf sans contact) / Tickets & chèques restaurants, chèques déjeuners, chèques de table & chèques vacances

Nous ne prenons pas : les chèques, les billets de 500 €

Chef de cuisine : Jean-Baptiste Desilles - Design, déco, identité : Drach P. Claude

Suivez-nous sur :
Instagram



Wifi : The stork public
Pass. : Thestork