



**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 maïs 🌿 **8,00**  
Perfect cooked egg with mushrooms, corn siphon
- Poulet croustillant tandoori, mayonnaise soja/citron **8,50**  
Crispy tandoori chicken, soy/lemon mayonnaise

### FROM BRICK LANE

- Tarte fine de légumes de saison & fromage de chèvre frais 🌿 **8,50**  
Seasonal vegetables flatbread with fresh goat cheese
- Croustillant de pomme de terre, crème de patate douce 🌿 **7,50**  
au citron vert, épices cajun & pickles de piment vert  
Crispy potato puffs, sweet potato cream with lime, Cajun spices & green pepper pickles
- Cheese bread 🌿 **4,50**    Garlic & parsley bread 🌿 **4,50**  
Pain farci au fromage    Pain farci ail & persil

- Tataki de saumon, sésame & guacamole d'avocats **9,50**  
Salmon tataki, sesame & avocado guacamole
- Crèmeux de châtaigne, chou rouge, pickles de céleri & éclats de marron **8,50**  
Chestnut cream, red cabbage, celery pickles & chestnut pieces
- 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

- Sin Carne, riz parfumé & noix de cajou 🌿🌿 **14,50**  
Sin carne, flavoured rice & cashew nuts

- Gratin de gnocchis au gorgonzola, éclats de châtaignes 🌿 **16,00**  
& salade verte  
Gnocchi gratin with gorgonzola, chestnut pieces & green salad

#### LONDON IS CALLING

- Ribs de porc 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, épeautre, champignons & sauce safranée **23,00**  
Salmon fillet, spelled, mushrooms & saffron sauce

- Pastilla de bœuf aux épices, chou rouge & chutney pomme/poire **18,50**  
Beef pastilla with spices, red cabbage & apple/pear chutney

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

- Suprême de volaille au vin jaune, purée de pomme de terre & légumes rôtis **21,00**  
Poultry supreme with yellow wine, mashed potatoes & roasted vegetables

- Ris de veau au jus, gnocchis, courge rôtie & coulis de cresson **32,00**  
Sweetbreads with juice, gnocchi, roasted squash & watercress coulis

### DESSERTS

- Sélection de fromages, condiment de saison - Cheeses selection & condiment **9,00**

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

- Cheesecake coco/citron vert & ananas - Coconut/lime & pineapple cheesecake **8,00**

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

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

- Verrine banoffee, glace banane & biscuit cacaoaté **8,00**  
Banoffee verrine, banana ice cream & cocoa biscuit

- 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, citron jaune, banane, yaourt  
Vanilla, dark chocolate, coconut, 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
<b>BIRDSNEST</b> · 4.3° <i>Bière de soif à fermentation basse, légère &amp; très douce</i>	3,80	6,90	5,90
<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>MEANTIME</b> · LONDON PALE ALE · 4.3° <i>Rafraîchissante et légère, aux arômes d'agrumes avec une amertume franche</i>	4,40	8,30	7,30
<b>BREWPOINT</b> · HOP & HEART · NEIPA · 6.2° <i>Houblons aromatiques, brumeuse &amp; soyeuse en bouche</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	20,00	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>	6,30	/

## 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

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

*prix nets / service compris*

## 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>	

## 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

<b>GIN IN THE FIZZ</b> <i>Gin Bombay Sapphire, sirop de gingembre &amp; citronnelle maison, jus de citron</i>	15cl · 10,00
<b>MOSCOW MULE</b> <i>Vodka Wyborowa, Ginger beer maison, sirop laurier maison &amp; citron vert</i>	15cl · 10,00
<b>MOJITO PASSION</b> <i>Rhum Havana 3 ans, citron vert, purée de passion, menthe &amp; eau pétillante</i>	15cl · 10,00
<b>CUBA PASSION SPRITZ</b> <i>Rhum Havana 3 ans, Apérol, fruit de la passion &amp; Prosecco</i>	15cl · 10,00
<b>NEW YORK AMARETTO SOUR</b> <i>Bourbon Bulleit, amaretto, blanc d'œuf &amp; citron</i>	13cl · 10,00

## SIGNATURES

<b>PALOMA BRIDGE</b> <i>Tequila Cazadores, Aperol, sirop de rooibos maison, citron vert &amp; soda pamplemousse</i>	15cl · 11,00
<b>RAY MANTA</b> <i>Gin Bombay infusé aux amandes, sirop de canne, Angostura &amp; citron vert</i>	9cl · 11,00
<b>MUMBAI LASSI</b> <i>Vodka Wyborowa, liq. de yaourt, purée de passion, sirop de miel-vanille, yaourt</i>	12cl · 11,50
<b>PEACH BLOSSOMS</b> <i>Gin Bombay, purée de pêche, sirop de sureau, citron vert &amp; tonic pêche-jasmin</i>	18cl · 12,00
<b>SMOKY NOOR</b> <i>Mezcal Union, purée de goyave, sucre de canne &amp; citron vert</i>	12cl · 13,00
<b>THE FUNNY LADY</b> <i>Gin Tanqueray Ten, purée de framboise, sirop de rose, citron vert, soda pamplemousse</i>	14cl · 13,00

## SANS ALCOOL

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

## GIN'S

**HAPPY HOURS** BOMBAY TONIC 14 cl · 5,90

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

<b>LANGUEDOC</b> • IGP D'OC • CHARDONNAY • ALBRIÈRE	4,90	18,90	24,50
<i>Un chardonnay tout en fraîcheur</i>			
<b>ROUSSILLON</b> • AOP • ALBAË • Domaine Sol Payré	6,90	26,60	34,50
<i>Vin de gastronomie, une note minérale sur une pointe d'agrumes</i>			

### RICHES & RAFFINÉS

<b>ALSACE</b> • AOC • RIESLING • WINE NOTE Domaine Gérard Metz • <b>VIN NATURE</b>	5,90	23,00	29,50
<i>Un vin habillé par un fruit gourmand et un soyeux délicieux</i>			
<b>BOURGOGNE</b> • MÂCON • CHARDONNAY • N. Ferrand	6,40	25,00	32,00
<i>Ce chardonnay fruité et floral s'exprime au féminin</i>			
<b>ITALIE</b> • PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC	6,40	25,00	32,00
<i>LE ROSSE • Tommasi • Frais, léger, légèrement acidulé &amp; frizzante</i>			

### FRAIS & FRUITÉS

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

### MOELLEUX

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

# BOUTEILLES DU MOMENT

## BLANCS

75 cl

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

## ROUGES

<b>ARGENTINE</b> • UCO VALLEY MENDOZA • PINOT NOIR RÉSERVE • <b>BIO</b> Domaine Bousquet	43,00
<b>BOURGOGNE</b> • AOP HAUTES-CÔTES DE BEAUNE • VIEILLES VIGNES Domaine Sébastien Magnien	54,00
<b>RHÔNE</b> • AOP SAINT-JOSEPH • RO-RÉE Domaine Louis Cheze	56,00
<b>RHÔNE</b> • AOC VACQUEYRAS • L'AFFIRMÉ(E) Domaine de la Ganse	49,00
<b>BORDEAUX</b> • AOC LISTRAC MÉDOC • GRAND VIN DE BORDEAUX Château Mayne Lalande	55,00

# LA CARTE DE NOS VINS À LA VERSE\*

\*AU VERRE, EN PICHET OU EN BOUTEILLE

## ROUGES

12 cl 50cl 75 cl

### FRAIS & LÉGERS

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

### TENDRES & GOURMANDS

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

### PUISSANTS & CONCENTRÉS

<b>ARGENTINE</b> • UCO VALLEY • MENDOZA • <b>BIO</b> VIRGEN MALBEC • Domaine Bousquet	5,90	22,70	29,50
<i>Épicé, fruité &amp; floral</i>			
<b>LANGUEDOC</b> • ROC ET LUNE • <b>BIO</b> Le Mas de Bertrand	6,90	25,90	34,50
<i>Un vin concentré avec des fruits mûrs et des notes épicées</i>			

## ROSÉ

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

<b>THE.1</b>	• Rhum, Apérol & passion	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>	• 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 végan

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