



THE
DRUNKY
STORK
SOCIAL
CLUB

CUISINE ÉCLÉCTIQUE
PUB ATYPIQUE

AU DÉJEUNER

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, choucroute caramélisée, 16,00

moutarde épicée & sauce relish

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

Stork's vege burger, galette de maïs, 🍌 15,50

coleslaw & sauce piment doux fumé

Veggie burger, corn patty & coleslaw

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

Cuisse de poulet au citron confit, olives & estragon, boulgour
Chicken leg with preserved lemon, olives & tarragon, bulgur

**Échine de porc confite, gastrique miel & balsamique,
mousseline de patate douce & galette de maïs**
Slow-cooked pork, honey & balsamic gastrique, sweet potato mousseline, corn cake

**Poisson du marché au beurre blanc, crème de carottes au curry
& frites de polenta**
Fish of the day with beurre blanc, curried carrot cream & polenta fries

**Quenelles de fromage blanc aux herbes, 
poêlée de champignons & pesto d'herbes**
Herbs white cheese quenelles, sautéed mushrooms & herbs pesto

DESSERTS

Dessert du jour
Dessert of the day

Crème caramel
Caramel cream

Mendiant aux pommes & crème fouettée
Mendiant with apple & whipped cream

Flan coco & fruits frais au sirop
Coconut flan & fresh fruits in syrup

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

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

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

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
<i>Boisson finement gazeuse & 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
- GUNSHOT FIZZ** 15cl • 10,00
Gin Bombay Sapphire, sirop combava maison, Peychaud's bitter, jus de citron & eau pétillante
- 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

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
- SMOKIN' CHILL** 13cl • 12,50
Mezcal Niño sin Amor, chili Ancho Reyes, soda pamplemousse, sirop combava maison, citron vert
- TRIPLEBERRY SMASH** 15cl • 13,50
Rhum Ashanti, crème de mûres, sirop de cassis, purée de cranberry & citron vert
- GOLDEN BOY** 10cl • 13,50
Bourbon Bulleit, liqueur d'abricot, Martini rubino & Campari

SANS ALCOOL

- MATA HARI** 10cl • 7,00
Fruit de la passion, vanille & citron vert
- PEACHY SANTORINI** 12cl • 7,00
Mastiqua Pink, purée de pêche & sirop de thé blanc maison
- 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

GINS

**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

 50cl

 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

 50 cl

 75 cl

SECS & MINÉRAUX

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

RICHES & RAFFINÉS

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

FRAIS & FRUITÉS

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

MOELLEUX

SUD-OUEST • AOC • MONBAZILLAC • BIO	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

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

ROUGES

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

SHOOTERS

THE.1 • Rhum, purée de framboise & sirop de rose	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 • 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
& expresso

WHITE EXPRESSO MARTINI

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

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](#)