



**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

- Poulet croustillant au mélange citron noir, mayonnaise à l'ail noir **9,00**  
*Crispy chicken with black lemon mix, black garlic mayonnaise*
- Œuf parfait, déclinaison de courges, émulsion parmesan, noisettes grillées 🌿 **8,00**  
*Perfectly cooked egg, squash variations, parmesan emulsion & roasted hazelnuts*
- Boulettes de bœuf à l'italienne au parmesan **8,00**  
*Italian-style beef meatballs with parmesan*

### FROM BRICK LANE

- Falafels aux herbes & sauce tahiné 🌿 **6,90**  
*Falafels with herbs & tahini sauce*
- Houmous à l'ail confit, pois chiches croustillants 🌿🌿 **6,90**  
*Hummus with roasted garlic, crispy chickpeas*
- Gougères à la crème de Comté 🌿 **6,00**  
*Gougères with Comté cheese cream*
- Cheese bread 🌿 **4,50**    Garlic & parsley bread 🌿 **4,50**  
*Pain farci au fromage*                      *Pain farci ail & persil*

- Tartare de daurade à la tahitienne **9,00**  
*Tahitian-style sea bream tartare*
- La demi-douzaine d'huîtres des côtes françaises **9,90**  
*The half-dozen oysters from the French coast*

### SO BRITISH !

- Velouté de carottes à l'orange & curcuma, croûtons à l'ail 🌿 **7,00**  
*Carrot velouté with orange & turmeric, garlic croutons*
- Carpaccio de veau confit, sablé à l'encre de seiche, sauce tonnato **9,50**  
*Confit veal carpaccio, squid ink shortbread, tonnato sauce*

- Arancini, sauce arrabiata - Arancini with arrabiata sauce 🌿 **9,00**

### TEQUILA

- MEXIQUE • Silver Patron • 100% agave • 40° **4 cl • 13,00**
- MEXIQUE • Anejo Patron • 100% agave • 40° **4 cl • 17,00**

- EAUX DE VIE D'ALSACE • Maison Haggmeyer • 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 • Sassy • Fine • 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*

- Daal de lentilles corail, riz parfumé & noix de cajou 🌿🌿 **15,00**  
*Red lentil daal, fragrant rice & cashew nuts*
- Gnocchis à la sauge, champignons & crème de parmesan 🌿 **15,50**  
*Sage gnocchi with mushrooms & parmesan cream*
- Courge rôtie, houmous & sauce tahin au curcuma 🌿🌿 **13,00**  
*Roasted squash with hummus & turmeric tahini sauce*

### 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*                      *Stork's bacon burger*

- Saumon rôti, fregola aux champignons & pickles de navets **23,00**  
*Roasted salmon, fregola with mushroom & pickled turnips*
- Onglet de bœuf, frites de panisses & sauce chimichurri **23,00**  
*Beef hanger steak, panisse fries (from made from chickpea flour) & chimichurri sauce*
- Hot Dog de pulled pork & frites **16,00**  
*Pulled pork hot dog & fries*
- Suprême de volaille, courge rôtie, purée de pommes de terre & pickles de prune **20,00**  
*Poultry supreme, roasted squash with potato purée & pickled plums*

### DESSERTS

- Pim's framboise & son sorbet - Raspberry Pim's & its sorbet **8,50**
- Finger façon "Paris-Brest" - Paris-Brest style finger **8,50**
- Crème brûlée à la vanille de Madagascar - Madagascar vanilla crème brûlée **7,50**
- Tartelette Pecan pie & glace yaourt **9,00**  
*Pecan pie & yoghurt ice cream*
- Verrine ananas comme une piña colada **8,00**  
*Piña colada style pineapple verrine*
- Fondant chocolat noir, cœur passion & chocolat au lait **8,50**  
*Dark chocolate fondant with passion fruit heart & milk chocolate*
- 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, yaourt, framboise, fraise, passion  
*Vanilla, dark chocolate, coconut, lemon, yogurt, raspberry, strawberry, passion fruit*



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>	3,90	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>MURPHYS RED</b> • IRISH RED ALE • 5,0° <i>Robe cuivre surmontée d'un col de mousse ivoire et arômes équilibrés de malts grillés et de houblon</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	/	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** 33 cl • 3,90  
**BIO**

*Tisane de mélisse,  
sirop de citronnelle & 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> Sautter • Alsace	33 cl • 3,90
	<i>pomme / orange / tomate / ananas</i>

prix service compris

## Eaux

<b>EAU MICRO-FILTRÉE</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 & 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 citronnelle &amp; gingembre maison, jus de citron</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>MOSCOW MULE</b> <i>Vodka Wyborowa, Ginger beer maison, sirop laurier maison &amp; citron vert</i>	15cl • 10,00
<b>MOJITO FIGUE</b> <i>Rhum Havana 3 ans, purée de figue, citron vert, menthe &amp; eau pétillante</i>	15cl • 10,00
<b>AUTUMN SOUR</b> <i>Whisky Glasshouse, crème de cassis, sirop Demerara maison &amp; jus de citron</i>	15cl • 10,00

## SIGNATURES

<b>MUMBAI LASSI</b> <i>Vodka Wyborowa, liqueur 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>THE NEXT BEST STING</b> <i>Mezcal Union, tequila Cazadores, sirop de tamarin maison, citron vert &amp; ginger ale</i>	15cl • 12,50
<b>BUENOS DIAS CHILE</b> <i>Pisco La Caravedo, liqueur de prunes Umeshu, Martini Rubino &amp; cordial maison passion</i>	15cl • 12,50
<b>THE FUNNY LADY</b> <i>Gin Hendrick's Grand Cabaret, purée de framboise, sirop de rose, citron vert, soda pamplemousse</i>	14cl • 13,00
<b>BEAUTIFUL PEPPER</b> <i>Mezcal Union, purée de poivron, cordial maison paprika &amp; citron vert</i>	15cl • 13,00

## SANS ALCOOL

<b>MATA HARI</b> <i>Fruit de la passion, vanille &amp; citron vert</i>	10cl • 7,00
<b>MEDITERRANEAN</b> <i>Purée de figue, sirop de thé blanc maison, citron vert &amp; mastiqua water concombre</i>	14cl • 7,00
<b>PRETTY IN RED</b> <i>Citron vert, menthe, eau pétillante &amp; purée de framboise</i>	15cl • 7,00
<b>TAKE ME OUT</b> <i>Purée de pêche, purée de fruits exotiques, ginger beer maison &amp; citron vert</i>	15cl • 7,00
<b>FUJIAN</b> <i>Purée de mandarine, sirop de thé blanc, citron vert &amp; tonic concombre / basilic</i>	12cl • 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>AWA SUREAU &amp; EGLANTINE</b> • France • 42.0° • fruité & subtil • 4 cl • 8,50
<b>HENDRICK'S</b> • Écosse • 41.4° • épicé & complexe • 4 cl • 9,00
<b>PORTER'S ORCHARD</b> • Écosse • 40.0° • doux • 4 cl • 9,20
<b>BULLDOG</b> • Angleterre • 40.0° • épicé & complexe • 4 cl • 10,00
<b>HENDRICK'S GRAND CABARET</b> • Écosse • 43.4° • fruité & gourmand • 4 cl • 11,00
<b>PREMIUM MIXER</b> +2,50
+ London Essence Tonic
+ London Essence Pêche & Jasmin
+ Drims Soda Pamplemousse - Bio
+ Drims tonic concombre / basilic

# BRÈVES DE COMPTOIR

## BLANCS

12 cl 50cl 75 cl

### SECS & MINÉRAUX

<b>LANGUEDOC</b> • IGP D'OC • CHARDONNAY • ALBRIÈRE	4,90	17,80	23,50
<i>Un chardonnay tout en fraîcheur</i>			
<b>ALSACE</b> • AOC • RIESLING • WINE NOTE	5,90	21,60	28,50
Domaine Gérard Metz • <b>VIN NATURE</b> <i>Un vin habillé par un fruit gourmand et un soyeux délicieux</i>			
<b>LANGUEDOC</b> • IGP CÔTES DE THAU • NOSTRA	6,40	24,30	30,70
Guillaume Gangloff <i>Vin à la robe blanc pâle, aux notes d'agrumes &amp; de fleurs blanches</i>			

### RICHES & RAFFINÉS

<b>ITALIE</b> • TOMMASI PINOT GRIGIO • DELLE VENEZIE DOC	6,20	23,20	29,80
Domaine Tommasi <i>Frais, léger, légèrement acidulé &amp; frizzante</i>			
<b>BOURGOGNE</b> • MÂCON • CHARDONNAY • N. Ferrand	6,60	24,00	31,70
<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>SUD-OUEST</b> • VDF • L'ÉCLIPSE • Domaine Caü-Ha-Pè	6,30	23,60	30,30
<i>Vin sec, aromatique et savoureux qui soulève des saveurs fruitées &amp; exotiques</i>			

### MOELLEUX

<b>SUD-OUEST</b> • AOC • MONBAZILLAC • <b>BIO</b>	5,90	21,60	28,40
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> • AOC POUILLY FUISSÉ • LE RENARD • Dom. Devillard	62,00
<b>LOIRE</b> • CHENIN • POIL DE LIÈVRE • Domaine Bobinet • <b>BIO</b>	48,00
<b>RHÔNE</b> • AOC VACQUEYRAS • Domaine de la Ganse • <b>BIO</b>	47,00
<b>ARGENTINE</b> • TORRONTES • Bodega Tamari	44,00

### ROUGES

<b>ARGENTINE</b> • UCO VALLEY MENDOZA • PINOT NOIR RÉSERVE • <b>BIO</b>	43,00
Domaine Bousquet	
<b>BOURGOGNE</b> • AOP HAUTES-CÔTES DE BEAUNE • VIEILLES VIGNES	54,00
Domaine Sébastien Magnien	
<b>RHÔNE</b> • AOC VACQUEYRAS • L'AFFIRMÉ(E)	49,00
Domaine de la Ganse	
<b>RHÔNE</b> • AOP SAINT-JOSEPH • ROUGE	61,00
Domaine du Chêne - Famille Rouvière	
<b>BORDEAUX</b> • 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

<b>LANGUEDOC</b> • VDF • POIVRE D'ÂNE • <b>VIN NATURE</b>	4,90	17,80	23,50
<i>Vin structuré et très aromatique sur des arômes de fruits noirs et cerise</i>			
<b>BORDEAUX</b> • AOC BLAYE • ANQUI	5,20	18,90	25,00
Vignerons de Tutiac <i>Vin gourmand aux plaisirs immédiats</i>			
<b>ALSACE</b> • AOC ROUGE D'OTTROTT	5,90	21,60	28,40
Domaine Vonville <i>Un vin élégant aux tanins fins</i>			

### TENDRES & GOURMANDS

<b>VAUCLUSE</b> • VDF • L'IMPRÉVU(E) • <b>BIO</b>	5,70	20,80	27,50
Domaine de la Ganse <i>Vin de plaisir, bien fait et agréable</i>			
<b>RHÔNE</b> • AOC GRIGNAN-LES-ADHÉMAR	5,90	21,60	28,40
Domaine Grangeneuve • <b>CUVÉE STORK</b> <i>Vin de parfum, d'infusion, de fruits frais avec une jolie fin de bouche</i>			
<b>SUD-OUEST</b> • CÔTES DE DURAS • L'AIMÉ CHAÛ	6,90	25,00	33,00
Domaine Mouthes le Bihan • <b>BIO</b> <i>Souple et gourmand, c'est un vin de copains comme on les aime</i>			

### PUISSANTS & CONCENTRÉS

<b>LANGUEDOC</b> • IGP OC • RIP PURPLE	5,90	21,60	28,40
Domaine Villepeyroux-Forest <i>Vin aux fruits rouges, équilibré entre acidité, sucrosité &amp; tanins fondus</i>			
<b>ARGENTINE</b> • UCO VALLEY • MENDOZA • <b>BIO</b>	6,20	23,20	29,80
VIRGEN MALBEC • Domaine Bousquet <i>Épicé, fruité &amp; floral</i>			

## ROSÉ

<b>PROVENCE</b> • AOC CÔTES-DE-P. • CUVÉE PREMIÈRE	5,40	20,80	27,00
Château Pigoudet <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

### VODKA

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

# 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

**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 végétalien

liste des allergènes disponible sur demande

[THEDRUNKYSTORKSOCIALCLUB.COM](http://THEDRUNKYSTORKSOCIALCLUB.COM)



Wifi : The stork public / Pass. : Thestork

Chef de cuisine : Cyril Ponton / Design - déco : pascalclaudedrach.com

Prix service compris.

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.

