



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

Œuf parfait, compotée d'oignons épicée, émulsion carotte & gingembre au lait de coco <i>Perfectly cooked egg, spicy onion compote, carrot emulsion & ginger with coconut milk</i>	8,00
Ceviche de dorade au leche de tigre, noix de cajou & mousseline de patate douce au citron vert <i>Sea bream ceviche with tiger's milk, cashew nuts & sweet potato mousseline with lime</i>	9,50
Bœuf mariné au miso, salade de chou blanc & coriandre <i>Miso marinated beef, white cabbage & coriander salad</i>	9,50
La demi-douzaine d'huîtres des côtes françaises - The half-dozen oysters	9,90

& TO SHARE (À PARTAGER)

FROM BRICK LANE

Poulet croustillant citronnelle, mayonnaise soja <i>Crispy lemongrass chicken, soy mayonnaise</i>	9,00
Falafels aux herbes, sauce tamarin au yaourt & chutney menthe-coriandre <i>Falafels with herbs, tamarind sauce with yogurt & mint-coriander chutney</i>	6,90
Pani Puri "coques soufflées" petit pois à la menthe <i>Puffed Pani Puri shells with peas & mint</i>	7,00
Houmous à l'ail confit, pois chiches croustillants <i>Hummus with roasted garlic, crispy chickpeas</i>	6,90
Samossas d'agneau au curry, yaourt & grenade <i>Lamb samosas with curry, yogurt and pomegranate</i>	x 3 9,00
Beignets de légumes Pakora, chutney tomate <i>Vegetable Pakora fritters, tomato chutney</i>	7,00
Croquettes de pomme de terre au Comté & cheddar <i>Potato croquettes with Comté & cheddar</i>	6,50
Cheese bread	4,50
Garlic & parsley bread	4,50
<i>Pain farci au fromage</i>	
<i>Pain farci ail & persil</i>	

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

Curry vert de légumes, riz parfumé, noix de cajou & chutney de mangue 15,00
Green vegetable curry, fragrant rice, cashew nuts & mango chutney

Chou-fleur frit, sauce yaourt tamarin oignons caramélisés & cajou 15,50
Fried cauliflower, tamarind yogurt sauce, caramelized onions & cashews

LONDON IS CALLING

Ribs de porc grillés, sauce barbecue & frites 20,00
Grilled pork ribs, barbecue sauce & fries

Bacon Burger du Stork - Stork's bacon burger 16,50

Burger végé : steak de falafel, coleslaw & sauce barbecue 15,00
Veggie burger, falafel steak, coleslaw & barbecue sauce

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

Fish & chips sauce tartare - Fish & chips with tartare sauce 16,00

Crevettes sautées, poireaux & patates douces rôties, bouillon thaï 25,00
Sautéed shrimp, leeks & roasted sweet potatoes, Thai broth

Confit de bœuf à la bière brune, purée de pomme de terre 19,00
Beef confit with brown beer, mashed potatoes

Suprême de volaille façon tikka masala, chutney mangue & frites de pois chiches 20,00
Chicken supreme tikka masala style, mango chutney & chickpea fries

DESSERTS

Pim's framboise & son sorbet - Raspberry Pim's & its sorbet 8,50

Finger cacahuètes & caramel - Peanut & caramel finger 8,50

Crème brûlée vanille & Earl Grey - Vanilla & Earl Grey crème brûlée 7,50

Tartelette Pecan pie & glace yaourt 9,00
Pecan pie & yoghurt ice cream

Shortbread, crèmeux dulcey, mousse vanille & crumble cacao 8,50
Shortbread, dulcey cream, vanilla mousse & cocoa crumble

Baba aux agrumes & lemon curd 8,00
Citrus baba & lemon curd

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

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

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

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

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>	3,90	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
MURPHYS RED · 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
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 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 33 cl · 3,90
BIO

Thé Earl Grey, infusion 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

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

prix service compris - 5,5%

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>	

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

GUNSHOT FIZZ	15cl · 10,00
<i>Gin Bombay, sirop combava maison, Peychaud's bitter, jus de citron & eau pétillante</i>	
CUBA PASSION SPRITZ	15cl · 10,00
<i>Rhum Havana 3 ans, Apérol, fruit de la passion & Prosecco</i>	
MOSCOW MULE	15cl · 10,00
<i>Vodka Wyborowa, ginger beer maison, sirop laurier maison & citron vert</i>	
MOJITO FIGUE	15cl · 10,00
<i>Rhum Havana 3 ans, purée de figue, citron vert, menthe & eau pétillante</i>	
SPRING SOUR	13cl · 10,00
<i>Bourbon Bulleit infusé à la camomille, sirop demerara maison, Peychaud's bitter, jus de citron</i>	

SIGNATURES

FLORIDATA DAÍQUIRI	11cl · 11,00
<i>Rhum ambré Havana Especial, Maraschino Luxardo, citron vert, sirop demerara maison & Angostura bitter</i>	
MUMBAI LASSI	12cl · 11,50
<i>Vodka Wyborowa, liqueur de yaourt, purée de passion, sirop de miel-vanille & yaourt</i>	
PEACH BLOSSOMS	18cl · 12,00
<i>Gin Bombay, purée de pêche, sirop de sureau, citron vert & tonic pêche-jasmin</i>	
GREEN GARDEN	12cl · 12,00
<i>Skinos, Martini Ambrato, sirop kiwi, purée de pomme verte & citron vert</i>	
DESHI STAR	17cl · 13,00
<i>Mezcal Nino Sin Amor, saké Shochikubaï, liqueur passion Bols, sirop de yuzu, citron vert & soda pamplemousse</i>	
THE FUNNY LADY	14cl · 13,00
<i>Gin Hendrick's Grand Cabaret, purée de framboise, sirop de rose, citron vert, soda pamplemousse</i>	

SANS ALCOOL

MATA HARI	10cl · 7,00
<i>Fruit de la passion, vanille & citron vert</i>	
MEDITERRANEAN	14cl · 7,00
<i>Purée de figue, sirop de thé blanc maison, citron vert & mastiqua water concombre</i>	
PRETTY IN RED	15cl · 7,00
<i>Citron vert, menthe, eau pétillante & purée de framboise</i>	
BASILIA BLOOM	11cl · 7,00
<i>Purée de bergamote, purée de pêche, sirop de basilic & soda géranium</i>	
BARBIE GIRL	15cl · 7,00
<i>Purée de coco, purée de figue & citron vert</i>	

GIN'S

HAPPY HOURS BOMBAY TONIC 14 cl · 5,90

BOMBAY SAPPHIRE · Angleterre · 40.0° · équilibré · 4 cl · 8,00
AWA SUREAU & EGLANTINE · France · 42.0° · fruité & subtil · 4 cl · 8,50
HENDRICK'S · Écosse · 41.4° · épicé & complexe · 4 cl · 9,00
PORTER'S ORCHARD · Écosse · 40.0° · doux · 4 cl · 9,20
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 + Drims Soda Pamplemousse - Bio
+ London Essence Pêche & Jasmin + Drims tonic concombre / basilic

BRÈVES DE COMPTOIR

BLANCS

12 cl 50cl 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	5,40	20,80	27,00
<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

ITALIE • TOMMASI PINOT GRIGIO • DELLE VENEZIE DOC	6,20	23,20	29,80
Domaine Tommasi <i>Frais, léger, légèrement acidulé & frizzante</i>			
BOURGOGNE • MÂCON • CHARDONNAY • N. Ferrand	6,60	24,00	31,70
<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>			
SUD-OUEST • VDF • L'ÉCLIPSE	6,30	23,60	30,30
Domaine Caü-Ha-Pè <i>Vin sec, aromatique et savoureux qui soulève des saveurs fruitées & exotiques</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 • VIRÉ-CLESSÉ • TERROIR DE CLESSÉ • Dom. Gandines	59,00
LOIRE • CHENIN • POIL DE LIÈVRE • Domaine Bobinet • BIO	48,00
RHÔNE • AOC VACQUEYRAS • Domaine de la Ganse • BIO	47,00
ARGENTINE • TORRONTES • Bodega Tamari	44,00

ROUGES

ARGENTINE • UCO VALLEY MENDOZA • PINOT NOIR RÉSERVE • BIO	43,00
Domaine Bousquet	
BOURGOGNE • AOP HAUTES-CÔTES DE BEAUNE • VIEILLES VIGNES	54,00
Domaine Sébastien Magnien	
RHÔNE • AOC VACQUEYRAS • L'AFFIRMÉ(E)	49,00
Domaine de la Ganse	
RHÔNE • AOP SAINT-JOSEPH • ROUGE	61,00
Domaine du Chêne - Famille Rouvière	
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	17,80	23,50
<i>Vin structuré et très aromatique sur des arômes de fruits noirs et cerise</i>			
BORDEAUX • AOC BLAYE • ANQUI	5,20	18,90	25,00
Vignerons de Tutiac <i>Vin gourmand aux plaisirs immédiats</i>			
ALSACE • AOC ROUGE D'OTTROTT	6,10	22,20	29,30
Domaine Vonville <i>Un vin élégant aux tanins fins</i>			

TENDRES & GOURMANDS

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

PUISSANTS & CONCENTRÉS

LANGUEDOC • IGP OC • RIP PURPLE	5,90	21,60	28,50
Domaine Villepeyroux-Forest <i>Vin aux fruits rouges, équilibré entre acidité, sucrosité & tanins fondus</i>			
ARGENTINE • UCO VALLEY • MENDOZA • BIO	6,20	23,20	29,80
VIRGEN MALBEC • Domaine Bousquet <i>Épicé, fruité & floral</i>			

ROSÉ

PROVENCE • AOC CÔTES-DE-P. • CUVÉE PREMIÈRE	5,40	20,80	27,00
Château Pigoulet <i>Un rosé frais, léger & aromatique</i>			

LES SPIRITUEUX

WHISKY

ÉCOSSE • Glasshouse • Blended Scotch Whisky • 46°	4 cl • 9,00
ALSACE • Awa • Intemporel Tourbé • 40°	4 cl • 10,00
USA • Bulleit • 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

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)



Wifi : The stork public / Pass. : Thestork

Nous pouvons mettre de l'eau potable gracieusement à votre disposition.

Nos propositions s'entendent boisson non comprise, sauf mention particulière.

Ticket de caisse & 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 : Cyril Ponton / Design - déco : pascalclaudedrach.com