

An abstract oil painting serves as the background. It features a large, pale, textured shape in the upper left that resembles a hand or a piece of fabric. To the right, there are vibrant, expressive brushstrokes in red, blue, and green. The lower portion of the image is dominated by dark, moody colors like deep purple, maroon, and black, with some lighter green and yellow accents. The overall style is painterly and textured.

# THE DRUNKY STORK SOCIAL CLUB

CUISINE ÉCLÉCTIQUE  
PUB ATYPIQUE

LA  
CARTE  
**CUISINE**  
**& BAR**

CUISINE ÉCLÉCTIQUE  
PUB ATYPIQUE

# AU DÉJEUNER

du lundi au vendredi

Monday to Friday on the lunch menu - Montag bis Freitag mittags

## 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*

*Salatbuffet (à discrétion) oder Nur das Hauptgericht*

**SALAD BAR** (en entrée) + **PLAT** **ou** **PLAT + DESSERT : 21,00**

*Salad bar (starter) + main dish or main dish + dessert*

*Salatbuffet (Vorspeise) + Hauptgericht oder Hauptgericht + Dessert*

**SALAD BAR** (en entrée) + **PLAT + DESSERT : 27,00**

*Salad bar (starter) + main dish + dessert*

*Salatbuffet (Vorspeise) + Hauptgericht + Dessert*

**voir détails ci-contre**

*see details on right page - Details auf der rechten Seite*

**ou**

## NOS PLATS SUGGESTIONS

**Fish & chips sauce tartare 16,50**

*Fish and chips with tartare sauce - Fish & Chips mit Sauce Tartare*

**Chou-fleur rôti aux épices cajun, crème de tahin  15,50**  
**au citron & galette de quinoa**

*Roasted cauliflower with Cajun spices, lemon tahini cream & quinoa cake*  
*Gerösteter Blumenkohl mit Cajun-Gewürzen, Zitronen-Tahini-Creme & Quinoa-Taler*

**Bacon Burger du Stork 16,90**

*Stork's bacon burger - Stork Bacon Burger*

**Hot dog pulled beef, légumes croquants & ketchup de betterave 16,00**

*Pulled beef hot dog with crunchy vegetables & beetroot ketchup*  
*Hot Dog mit Pulled Beef, knackigem Gemüse & Rote-Bete-Ketchup*

---

# ENTRÉES

---

## Un tour à notre Salad Bar !

*A visit to our self-service Salad Bar ! - Ein Besuch an unserm Salatbuffet!*



---

# PLATS

---

## Le Salad Bar à volonté

*All-you-can-eat Salad Bar - Salatbuffet à discrétion*

### Effiloché de bœuf aux herbes, écrasé de pommes de terre & jus aux olives

*Pulled beef with herbs, crushed potatoes & olive jus  
Gezupftes Rindfleisch mit Kräutern, Kartoffelstampf & Olivenjus*

### Poulet façon «Butter Chicken» mariné aux épices garam massala

*Butter Chicken-style chicken marinated with garam masala spices  
Hähnchen nach Butter-Chicken-Art, mariniert mit Garam-Masala-Gewürzen*

### Lieu noir, boulgour au citron & légumes croquants, vinaigrette à l'aneth

*Saithe with lemon bulgur, crunchy vegetables & dill vinaigrette  
Köhler mit Zitronen-Bulgur, knackigem Gemüse und Dill-Vinaigrette*

### Black daal & riz parfumé, condiment tomates & chutney coriandre 🌿🌿

*Black lentil dal & fragrant rice, tomato relish & coriander chutney  
Schwarzes Dal mit Duftreis, Tomatenrelish & Koriander-Chutney*

---

# DESSERTS

---

## Dessert du jour

*Dessert of the day - Dessert des Tages*

### Riz au lait, coulis de prune & granola

*Rice pudding with plum coulis & granola  
Milchreis mit Pflaumencoulis und Granola*

### Brownie caramel & cacahuètes

*Caramel and peanut brownie  
Brownie mit Karamell und Erdnüssen*

### Crumble aux fruits de saison

*Seasonal fruit crumble  
Crumble mit saisonalen Früchten*

🌿 : plat végétarien / 🌿🌿 : plat végan

liste des allergènes disponible sur simple demande / Prix service compris - 5.5%



# NOS BOISSONS

## BIÈRES & CIDRE

### PRESSION

|                                                                                                                          | 25 cl | 50 cl | happy hours 50 cl |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|-------------------|
| <b>BIRDSNEST</b> • 4,3°<br><i>Bière de soif à fermentation basse, légère &amp; très douce</i>                            | 3,90  | 7,10  | 6,10              |
| <b>CAMERONS</b> • IPA • 6,2°<br><i>L'incontournable IPA britannique, maltée avec une fin de bouche houblonnée</i>        | 4,30  | 8,10  | 7,10              |
| <b>BREWPOINT</b> • <b>WIT A MINUTE</b> • <b>BLANCHE</b> • 5,0°<br><i>Bière blanche aux notes d'agrumes et d'épices</i>   | 4,40  | 8,30  | 7,30              |
| <b>BEAVERTOWN</b> • <b>NECK OIL SESSION IPA</b> • 4,3°<br><i>Bière rafraîchissante et fruitée à l'amertume maîtrisée</i> | 4,50  | 8,50  | 7,50              |
| <b>MAGNERS ORIGINAL</b> • <b>CIDRE</b> • 4,5°<br><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

| Domaine Gérard Metz - Itterswiller   | 12 cl | 75 cl |
|--------------------------------------|-------|-------|
| <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  | /     |



# GIN

|                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>BOMBAY SAPPHIRE</b> • Angleterre • 40,0° • équilibré • 4 cl • 8,00               |
| <b>ZITRUS</b> • France • 42,0° • agrumes • 4 cl • 9,00                              |
| <b>HENDRICK'S</b> • Écosse • 41,4° • épicé & complexe • 4 cl • 9,00                 |
| <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          | + Hysope Citron |
| + London Essence Pêche & Jasmin | + Hysope Sureau |

# NOS COCKTAILS

## LES CLASSIQUES REVISITÉS

### MOSCOW MULE

Vodka Wyborowa, ginger beer maison, sirop laurier maison & citron vert

15cl • 10,00

### CUBA PASSION SPRITZ

Rhum Havana 3 ans, Apérol, fruit de la passion & Prosecco

15cl • 10,00

### MOJITO FRAMBOISE

Rhum Havana 3 ans, purée de framboise, citron vert, menthe & eau pétillante

18cl • 10,00

### JASMINE SOUR

Amaretto infusé aux dattes & fleurs de jasmin, sirop Demerara maison & citron jaune

12cl • 10,00

### RUBY GIN FIZZ

Gin Bombay Sapphire, sirop hibiscus-gingembre maison, citron jaune & eau pétillante

15cl • 10,00

## LES SIGNATURES

### MUMBAI LASSI

Vodka Wyborowa, liqueur de yaourt, purée de passion, sirop de miel-vanille & yaourt

12cl • 11,50

### PEACH BLOSSOMS

Gin Bombay Sapphire, purée de pêche, sirop de sureau, citron vert & tonic pêche-jasmin

18cl • 12,00

### THE IPA AFFAIR

Vodka, Neck Oil IPA, purée d'orange sanguine, fleur de bière, sirop de sucre & citron vert

15cl • 12,00

### BACON ME CRAZY

Bourbon Bulleit infusion bacon, sirop de romarin/miel maison & citron

10cl • 12,50

### PINK PANTHERA

Gin Bulldog, sirop de vanille, purée de figue & citron vert

18cl • 13,00

### SMOKIN' CHILL

Mezcal Niño sin Amor, chili Ancho Reyes, soda pamplemousse, sirop combava maison, citron vert

13cl • 13,00

## LES SANS ALCOOL

### MATA HARI

Fruit de la passion, vanille & citron vert

10cl • 7,00

### EXOTIC BLOOM

Purée de fruits exotiques, sirop de noisette & soda pêche

14cl • 7,00

### PRETTY IN RED

Citron vert, menthe, eau pétillante & purée de framboise

15cl • 7,00

### HARLEY THYM

Purée de litchi, sirop de thym maison, tonic pêche-jasmin & citron vert

15cl • 7,00

### BARBIE GIRL

Purée de coco, purée de figue & citron vert

15cl • 7,00

L'EXTRA  
PIMM'S

FRAIS, FRUITÉ  
& TRÈS RAFFRAÎCHISSANT !

Pimm's, Cointreau, limonade & fruits de saison

15cl  
le verre • 8,90

happy hours  
6,90

100 cl  
la carafe • 39,00

happy hours  
32,00

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

  
PIMM'S

# NOS SOFTS

## LES BOISSONS MAISON

### NOTRE 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*

Prix service compris - 5.5%

## EAUX

EAU MICRO-FILTRÉE

75 cl • 3,50

PLATE OU PÉTILLANTE

*Pure, fraîche & locale, eau microfiltrée  
et affinée, rendue potable par traitement*

PERRIER

33 cl • 3,90

MASTIQUA WATER

33 cl • 4,50

*Boisson finement gazeuse*

*& ultra rafraîchissante à la sève mastiha*



WE WISH YOU  
A PLEASANT  
TIME

# NOS VINS BLANCS

## LES BRÈVES DE COMPTOIR À LA VERSE\*



\*AU VERRE, EN PICHET  
OU EN BOUTEILLE

12 cl

50cl

75 cl

## SECS & MINÉRAUX

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

## RICHES & RAFFINÉS

|                                                            |      |       |       |
|------------------------------------------------------------|------|-------|-------|
| <b>PROVENCE</b> • IGP BOUCHE DU RHÔNE • <b>BIO</b>         | 6,30 | 23,60 | 30,30 |
| CHARMENTIN • Terre de Camargue • Mas de Valériole          |      |       |       |
| <i>Vin vif, frais et aux arômes d'agrumes</i>              |      |       |       |
| <b>BOURGOGNE</b> • MÂCON • <b>CHARDONNAY</b> • N. Ferrand  | 6,90 | 25,00 | 33,00 |
| <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>ALSACE</b> • AOC • <b>GENTIL</b> • <b>BIO</b>                                             | 6,50 | 24,30 | 31,20 |
| Domaine Vonville                                                                             |      |       |       |
| <i>Assemblage Muscat &amp; Gewurz, un vin sec et fruité à la sucrosité fine et maîtrisée</i> |      |       |       |

## MOELLEUX

|                                                                   |      |       |       |
|-------------------------------------------------------------------|------|-------|-------|
| <b>SUD-OUEST</b> • AOC • <b>MONBAZILLAC</b> • <b>BIO</b>          | 5,90 | 21,60 | 28,50 |
| TRADITION • Domaine Haut Montlong                                 |      |       |       |
| <i>Un vin moelleux équilibré avec un nez de coing et de pêche</i> |      |       |       |



## LES BLANCS DU MOMENT EN BOUTEILLE

75 cl

|                                                                                    |       |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>BOURGOGNE</b> • VDF • <b>BLANC-SAIN</b> • Arnaud Combier                        | 45,00 |
| <b>RHÔNE</b> • AOC VACQUEYRAS • Domaine de la Ganse • <b>BIO</b>                   | 47,00 |
| <b>LOIRE</b> • VDF • <b>CHENIN</b> • POIL DE LIÈVRE • Domaine Bobinet • <b>BIO</b> | 48,00 |
| <b>BOURGOGNE</b> • VIRÉ-CLESSÉ • TERROIR DE CLESSÉ • Dom. Gandines                 | 59,00 |

Certains de nos vins peuvent contenir des sulfites.

# NOS VINS ROUGES

## LES BRÈVES DE COMPTOIR À LA VERSE\*



\*AU VERRE, EN PICHET  
OU EN BOUTEILLE

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 BOSSELÉES 6,90 25,00 33,00

Dom. Denis Bardon - *Fin et complexe, des notes de fruits noirs & d'épices*

## PUISSANTS & CONCENTRÉS

**BORDEAUX** • AOC BORDEAUX • VENT DE FACE 5,30 19,30 26,00

Château Chillac - *Puissant, il 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*

## & LE ROSÉ

**PROVENCE** • AOP CÔTES-DE-P. • CUVÉE PREMIÈRE 5,40 20,80 27,00

Château Pigoudet - *Un rosé frais, léger & aromatique*



## LES ROUGES DU MOMENT EN BOUTEILLE

75 cl

**ESPAGNE** • RIOJA • CAMINANTE TEMPRANILLO • Albizu 39,00

**RHÔNE** • AOP VACQUEYRAS • L'AFFIRMÉ(E) • Domaine de la Ganse 49,00

**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 • Domaine Barou 61,00

# BOISSONS CHAUDES

## CARTE DES THÉS

MARIAGE FRÈRES • Maison de thé à Paris depuis 1854

|                                                                                                       |             |                                                                                                     |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>FRENCH BREAKFAST TEA</b><br><i>Un mélange de thés noirs aux goûts à la fois chocolaté et malté</i> | <b>4,00</b> | <b>THE VERT FUJI YAMA</b><br><i>Un thé vert cultivé dans les plus beaux jardins de thé du Japon</i> | <b>4,00</b> |
| <b>EARL GREY IMPERIAL</b><br><i>Un darjeeling de printemps riche-ment parfumé à la bergamote</i>      | <b>4,00</b> | <b>DARJELING HIMALAYA</b><br><i>Un thé noir indien d'une grande élégance, un goût rond et vif</i>   | <b>4,00</b> |
| <b>JASMIN MANDARIN</b><br><i>Un thé vert suave de Chine aux précieuses fleurs de jasmin</i>           | <b>4,00</b> | <b>ROUGE BOURBON</b> (sans théine)<br><i>Un rooibos rouge délicieusement parfumé à la vanille</i>   | <b>4,00</b> |

## CAFÉS & CHOCOLATS

|                  |             |                    |             |                   |             |
|------------------|-------------|--------------------|-------------|-------------------|-------------|
| Expresso italien | <b>2,50</b> | Café noisette      | <b>2,90</b> | Double expresso   | <b>4,50</b> |
| Décaféiné        | <b>2,50</b> | Grand café au lait | <b>3,50</b> | Chocolat Chaud    | <b>4,50</b> |
| Grand café       | <b>2,50</b> | Cappuccino         | <b>3,50</b> | Chocolat Viennois | <b>5,00</b> |
|                  |             | Café viennois      | <b>4,50</b> |                   |             |

## CAFÉ ADDICT

- 10,00 -

### IRISH COFFEE

*Whisky, café & crème fouettée*

### EXPRESSO MARTINI

*Liqueur de café Kahlua, vodka & expresso*

### BAILEY'S COFFEE

*Bailey's, café & crème fouettée*

### WHITE EXPRESSO MARTINI

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

WE WISH YOU  
A PLEASANT  
TIME

TOUS  
LES DIMANCHES &  
JOURS FÉRIÉS

# THE BRUNCH AT STORK

**11H00 > 16H00**

**- 39,00 -**

*boissons comprises*

**GRATUIT** - pour les moins de 4 ans / **14,00** - enfants de 4 à 11 ans inclus

Brunch gourmand & à volonté  
servi autour du bar & en cuisine

**RÉSERVATION CONSEILLÉE**



DÉCOUVREZ NOS

# BONS CADEAUX

& OFFREZ À VOS PROCHES  
UN MERVEILLEUX MOMENT CHEZ  
**THE DRUNKY STORK SOCIAL CLUB**



CUISINE ÉCLECTIQUE  
PUB ATYPIQUE

🍃 : plat végétarien / 🍃🍃 : plat végétal

liste des allergènes disponible sur simple demande / Prix service compris - 5.5%

 **THEDRUNKYSTORKSOCIALCLUB.COM** 

Free Wifi : *TheDrunkStorkSocialClub*

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*