

NOS COCKTAILS

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

GIN IN THE FIZZ Gin Bombay Sapphire, sirop de gingembre & citronnelle maison, jus de citron	15cl • 10,00
MOSCOW MULE Vodka Wyborowa, Ginger beer maison, sirop laurier maison & citron vert	15cl • 10,00
EXOTIC MOJITO Rhum Havana 3 ans, citron vert, purée de fruits exotiques	15cl • 10,00
CUBA PASSION SPRITZ Rhum Havana 3 ans, Apérol, fruit de la passion & Prosecco	15cl • 10,00
MADELEINE SOUR Amaretto, Cointreau, citron & blanc d'œuf	13cl • 10,00

SIGNATURES

MUMBAI LASSI Vodka Wyborowa, liq. de yaourt, purée de passion, sirop de miel-vanille, yaourt	12cl • 11,50
SUZIE QUEEN Suze, gin Boxer, tonic, sirop de laurier, citron & blanc d'œuf	13cl • 11,50
CURRY BOMB Gin infusé au curry, purée de poires, purée de pommes & citron vert	15cl • 13,00
GREEN ELIXIR Gin Bombay Sapphire, Chartreuse verte, Cointreau, purée de bergamote & citron	9cl • 12,00
BOULEVARDIER Bourbon Maker's Mark, Campari, Martini Rubino	9cl • 13,00
THE FUNNY LADY Gin Tanqueray Ten, purée de framboise, sirop de rose, citron vert, soda pamplemousse	14cl • 13,00

SANS ALCOOL

MATA HARI Fruit de la passion, vanille & citron vert	10cl • 7,00
MEDITERRANEAN FUZE Purée de pêche, sirop d'hibiscus maison, citron vert & tonic méditerranéen	15cl • 7,00
PRETTY IN RED Citron vert, menthe, eau pétillante & purée de framboise	15cl • 7,00
LITCHI BOMB Purée de litchi, sirop de rose, citron vert & tonic	18cl • 7,00
GINGER SMASH Recette secrète au citron & au gingembre	15cl • 7,00

GIN'S

HAPPY HOURS BOMBAY TONIC
14 cl • 5,90

BOMBAY SAPPHIRE • Angleterre • 40.0° • équilibré • 4 cl • 8,00
PORTER'S ORCHARD • Écosse • 40.0° • doux • 4 cl • 9,20
BATHTUB • Angleterre • 43.3° • fruité & épicé • 4 cl • 10,40
TANQUERAY TEN • Écosse • 40.0° • agrumes • 4 cl • 11,00
BULLDOG • Angleterre • 40.0° • épicé & complexe • 4 cl • 10,00
THE BOTANIST • Écosse • 46.0° • épicé & complexe • 4 cl • 10,40

PREMIUM MIXER +2,50

- + Drims Tonic Water - Bio
- + Fever-Tree Edelflower Tonic
- + Drims Soda Pamplemousse - Bio
- + London Essence Pêche & Jasmin

SHOOTERS

THE.1 • Rhum, Apérol & passion	4 cl • 5,00
THE.2 • Vodka, passion & vanille	4 cl • 5,00
THE.3 • Vodka, framboise & rose	4 cl • 5,00
THE.4 • Amaretto, cointreau, & ananas	4 cl • 5,00
THE.5 • 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
ESPRESSO 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

THE DRUNKY STORK SOCIAL CLUB

CUISINE ÉCLÉCTIQUE
PUB ATYPIQUE

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° Bière de soif à fermentation basse, légère & très douce	3,80	6,90	5,90
CAMERONS • IPA • 6.2° L'incontournable IPA britannique, maltée avec une fin de bouche houblonnée	4,30	8,10	7,10
MEANTIME • LONDON PALE ALE • 4.3° Raffraîchissante et légère, aux arômes d'agrumes avec une amertume franche	4,40	8,30	7,30
BREWPOINT • HOP & HEART • NEIPA • 6.2° Houblons aromatiques, brumeuse & soyeuse en bouche	4,50	8,50	7,50
MAGNERS ORIGINAL • CIDRE • 4.5° Cidre irlandais à la saveur et à la fraîcheur uniques	4,20	7,90	6,90

NOS CHAMPAGNES



CHAMPAGNE "R" DE RUINART • AOC	12 cl	75 cl	16,00	90,00
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS • AOC			/	130,00
CHAMPAGNE ROSÉ • AOC			/	130,00

ET AUTRES BULLES

Domaine Gérard Metz - Itterswiller	12 cl	75 cl		
CRÉMANT D'ALSACE BLANC • AOC			5,90	32,00
CRÉMANT D'ALSACE ROSÉ • AOC			5,90	32,00
KIR ROYAL AU CRÉMANT D'ALSACE			6,30	/

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
--	--

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 nets / service compris

EAUX

PERRIER FINES BULLES	50 cl • 3,90	100 cl • 5,70
LISBETH	50 cl • 3,70	100 cl • 5,50
PERRIER		33 cl • 3,90
MASTIQUA WATER		33 cl • 4,50

Boisson finement gazeuse & ultra rafraîchissante à la sève mastiha

BRÈVES DE COMPTOIR

BLANCS

12 cl 50cl 75 cl

SECS & MINÉRAUX

LANGUEDOC • IGP D'OC • CHARDO. / ALBRIÈRE <i>Un chardonnay tout en fraîcheur</i>	4,80	18,50	24,00
ALSACE • AOC • RIESLING / WINE NOTE Domaine Gérard Metz • VIN NATURE <i>Un vin habillé par un fruit gourmand et un soyeux délicieux</i>	5,90	23,00	29,50
AUSTRALIE • PENFOLDS • KOONUNGA HILL <i>Fruité et floral, son acidité prolonge les sensations en bouche.</i>	6,60	25,40	32,50

RICHES & RAFFINÉS

BOURGOGNE • MÂCON • CHARDO. • Nadine Ferrand <i>Ce chardonnay fruité et floral s'exprime au féminin</i>	6,40	24,80	32,00
ROUSSILLON • AOP • ALBAË • Domaine Sol Payré <i>Vin de gastronomie, une note minérale sur une pointe d'agrumes</i>	6,90	26,60	34,50

FRAIS & FRUITÉS

RHÔNE • AOC GRIGNAN-LES-ADHÉMAR Domaine Grangeneuve • CUVÉE STORK <i>Vin riche et fruité aux arômes de fleurs blanches et d'agrumes</i>	5,80	22,30	29,00
ALSACE • AOC • MUSCAT • Frères Engel <i>Ce muscat est délicat, fin et fruité</i>	6,10	23,50	30,50

MOELLEUX

SUD-OUEST • CÔTES DE BERGERAC LES PETITS SÉMILLONS • Domaine Haut Montlong <i>Un vin moelleux au nez complexe et instense.</i>	5,50	21,20	27,50
---	------	-------	-------

BOUTEILLES DU MOMENT

BLANCS

75 cl

BOURGOGNE • AOC POUILLY FUISSÉ • LE RENARD Domaine Devillard	62,00
LOIRE • CHENIN • POIL DE LIÈVRE • BIO Domaine Bobinet	48,00
RHÔNE • AOC VACQUEYRAS • BIO Domaine de la Ganse	47,00
NOUV.-ZÉLANDE • MARLBOROUGH • PINOT GRIS • THE NED Marisco Vineyards	44,00

ROUGES

BOURGOGNE • AOP HAUTES-CÔTES DE BEAUNE • VIEILLES VIGNES Domaine Sébastien Magnien	54,00
RHÔNE • AOP SAINT-JOSEPH • RO-RÉE Domaine Louis Cheze	56,00
RHÔNE • AOC VACQUEYRAS • L'AFFIRMÉ(E) Domaine de la Ganse	49,00
BORDEAUX • AOP MÉDOC • CRU BOURGEOIS Château Mayne Lalande	55,00
ALSACE • AOC PINOT NOIR • RAID D'ALSACE • VIN NATURE Domaine Frères Engel	45,00

LA CARTE DE NOS VINS À LA VERSE*

*AU VERRE, EN PICHET OU EN BOUTEILLE
un plus grand choix à la bouteille sur notre carte dédiée

ROUGES

12 cl 50cl 75 cl

FRAIS & LÉGERS

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

TENDRES & GOURMANDS

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

PUISSANTS & CONCENTRÉS

ARGENTINE • MENDOZA / LOS CARDOS MALBEC Domaine Doña Paula <i>Charmu & épicé</i>	5,70	22,00	28,50
LANGUEDOC • AOP ROUSSILLON / LA DÉSIRADE Domaine Mas de Lavail <i>Vins aux tanins suaves d'une élégante finesse</i>	7,30	28,10	36,50

ROSÉ

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

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



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 végétan



SMALL PLATES

Falafels aux herbes & houmous de betteraves 🌿🌿 <i>Falafels with herbs & beetroot hummus</i>	6,50
Œuf parfait, poêlée de champignons & siphon maïs 🌿 <i>Perfect cooked egg, pan-fried mushrooms & light cream of corn</i>	6,50
Poireaux vinaigrette façon gribiche, gel de pickles à l'estragon 🌿 <i>Leeks with gribiche vinaigrette, tarragon pickle gel</i>	6,50

FROM BRICK LANE

Tarte fine de légumes au chèvre, noix & miel 🌿 <i>Vegetable flatbread with goat cheese, walnuts & honey</i>	9,00
Accras de poisson, sauce raïta 🌿 <i>Fish accras & raita sauce</i>	7,50
Cheese bread 🌿 4,50	Garlic & parsley bread 🌿 4,50
<i>Pain farci au fromage</i>	<i>Pain farci ail & persil</i>

Gravlax de maigre, mousseline de patate douce, noix de cajou torréfiées & lait de tigre 9,50 <i>White fish gravlax, sweet potato mousseline, roasted cashew nuts & tiger milk</i>
Vitello tonnato, fleurs de câpres & coulis de poivrons 9,50 <i>Vitello tonnato, caper flowers & pepper coulis</i>
La demi-douzaine d'huîtres des côtes françaises 9,90 <i>The half-dozen oysters from the French coast</i>

SO BRITISH !

"Pumpkin soup" butternut & crispy bacon 7,50 <i>"Pumpkin soup" butternut & crispy bacon</i>
Bœuf mariné au miso & sésame, salade de chou blanc 9,00 <i>Miso & sesame marinated beef, white cabbage salad</i>

BIG PLATES

THE DRUNKY STORK SPECIAL

Salade César au poulet, copeaux de parmesan, lard croustillant 16,00 <i>Caesar salad with chicken, parmesan shavings & crispy bacon</i>
--

Daal de lentilles corail, riz parfumé & noix de cajou 🌿🌿 14,00 <i>Daal of coral lentils, flavoured rice & cashew nuts</i>
Risotto de fregola sarda aux champignons 🌿 15,50 <i>Risotto of fregola sarda with mushrooms</i>

LONDON IS CALLING

Joues de porc braisées, "baked beans" & garniture grand-mère 18,00 <i>Braised pork cheeks, baked beans & grandmother's garnish</i>
Fish and chips sauce tartare 16,00 <i>Fish and chips with tartare sauce</i>
Bacon Burger du Stork 16,50 <i>Bacon burger from the Stork</i>

Dos de cabillaud, fregola sarda & beurre blanc au gin 22,00 <i>Cod fillet, fregola sarda & white butter sauce with gin</i>
Onglet de bœuf sauce aux échalotes 20,00 <i>Hanger beef steak with shallot sauce</i>
Hot Dog de pulled pork & frites 16,00 <i>Pulled pork hot dog & fries</i>
Suprême de volaille sauce suprême, mousseline d'artichauts & gnocchis de pommes de terre 20,00 <i>Supreme of chicken, sauce poulet, artichoke mousseline & potato gnocchi</i>
Quasi de veau, carottes en textures, abricot & jus à l'orange 22,50 <i>Roughly veal, variation of carrots, apricot & orange juice</i>

DESSERTS

Finger citron & praliné - Lemon & praline finger biscuit	8,50	
Tartelette pécan, crèmeux dulcey & glace yaourt <i>Pecan tartlet, creamy dulcey & yoghurt ice cream</i>	8,50	
Crèmeux chocolat noir, mousse lactée & crumble cacao <i>Creamy dark chocolate dessert, milk mousse & cocoa crumble</i>	8,50	
Crème brûlée au thé Earl Grey - Earl Grey crème brûlée	7,50	
Pim's framboise & son sorbet - Raspberry Pim's & its sorbet	8,00	
Verrine ananas comme une piña colada - Pineapple verrine like a piña colada	8,00	
Glaces & sorbets <i>Ice cream & sorbet - flavor list beside</i>	x 2 boules 5,00 x 2 scoops	x 3 boules 7,50 x 3 scoops
Nos parfums de glaces & sorbets - ice cream & sorbet flavor list		
vanille, chocolat noir, coco, framboise, citron jaune, banane & yaourt <i>Vanilla, dark chocolate, coconut, raspberry, lemon, banana & yogurt</i>		