



Site : restaurant-souply.com

Notre Restaurant familial depuis 1930, et labellisé Maître Restaurateur depuis mars 2010 pour sa cuisine faite Maison avec des produits majoritairement frais, locaux et régionaux, vous propose :



Rejoignez-nous sur Facebook

Mail : restaurant.souply@bbox.fr

DERNIERE COMMANDE : 20H 45

Menu TRADITION « de mon Père » * 30 €

Nouveau Saumon fumé par nos soins, crème d'herbes maraichères

ou

Croustillants de pieds de porc maison, salade de saison

Tête de veau sauce ravigote, pommes vapeur

ou

« Cocotte » de Rognons de veau à la moutarde de Reims, pommes frites maison

En supplément fromage blanc aux herbes (+ 3€50)

Assiette gourmande ou dessert du jour

Menu GOURMET 39 €

Foie gras de canard de la Meuse du chef, chutney de fruits exotiques, toast brioché maison

ou

Nouveau Feuilleté maison d'escargots de Somme-Vesle aux aromates

Magret de canard de pays rôti aux raisins, pommes grenailles rissolées

ou

Nouveau Filet de turbot poêlé, crème de ciboulette, butternut

En supplément « Ardoise » de trois fromages de nos régions (+ 5 €00)

Soufflé au chocolat « Valrhona » glace vanille

ou

Nouveau Poire de la vallée de la Marne pochée, déclinaison de biscuits roses de Reims

PLAT SIGNATURE DE LA MAISON :

RIS DE VEAU BRAISE AUX CHAMPIGNONS FRAIS,

JUS REDUIT ET POMMES « ANNA » 27€

Les différentes propositions du jour suivantes sont servies TOUS LES JOURS midi et soir suivant disponibilité et arrivage du marché

Menu du JOUR (entrée plat dessert) 19,50€

Ou

Formule 2 plats (entrée plat ou plat dessert) 16,50 €

Menu enfant jusqu'à 10 ANS 10,50 € :

Saucisson + volaille frites maison (110g) + boule de glace

Dernière commande : 20h 45

Nouveau : spécial Végétarien 25 €

Avocat aux herbes et salade maraichère de St Memmie

Fricassée de petits légumes de saison

Pomme de la Marne pochée, sirop d'épices douces et son sorbet

NOUVEAUTE POUR CETTE REOUVERTURE :

AFIN DE REpondre AU PLUS GRAND NOMBRE ET POUR FAVORISER DAVANTAGE NOS PRODUCTEURS LOCAUX ET REGIONAUX ; NOUS AVONS MIS EN PLACE UNE NOUVELLE FORMULE CARTES AU CHOIX DANS L'ENSEMBLE DES MENUS.



ENTREE 16€

PLAT 20€

DESSERT 9€

Dont TVA 10 %

FABRICATION ARTISANALE PAR NOS SOINS

Merci à tous nos fournisseurs locaux pour l'ensemble de leur service :

Boucherie Vachet (Viande de veau) Huguier Frères (porc de région et viande de bœuf) « Le Suprême » (volailles)
Mr Adnet (Pommes de terre de Courtisols) ; Mr Protin (fraises et framboises de Vraux) ; Famille Laluc (fromage de chèvre frais et viande d'agneau) de Villers en Argonne Ets Le Bihan (alcool, vins et boissons diverses de Vitry-le-François) ; Vinifia Chalons en Champagne ; Brasserie D'Orgemont ou Valmy (bière de Sommepey-Tahure) Les Bulles Ardennaises (jus de pommes) ; Poissonnerie Placet de Reims ; Domange (maraicher à St Memmie) ; Balourdet (Primeur Tinquex) –
Boulangers : Fournil de L'abbaye à l'Epine et Chaumeille à Chalons – Mr Pierre producteur d'escargots de Somme Vesle .
Mr Baty Producteurs de pleurotes à Virgini (Argonne)Earl des Saturnins de la Meuse (canard et foie gras). Œufs fermiers de la ferme du Plessis.

Etablissement labellisé « Maitre RESTAURATEUR » depuis mars 2010