



Site : [restaurant-souply.com](http://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 / Instagram

Mail : [restaurant@maisonsouply.com](mailto:restaurant@maisonsouply.com)

**DERNIERE COMMANDE : 20H 45**

**Menu TRADITION « de mon Père » \* 31 €**

\*\*\*

**Nouveau** Salade de magrets de canard de la Meuse fumé maison, parfumée à l'orange

**ou**

Croustillants de pieds de porc maison, salade de saison

\*\*\*

Tête de veau sauce ravigote, pommes vapeur

**ou**

Tartare de bœuf « minute », salade de saison, pommes frites maison

\*\*\*

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

\*\*\*

Assiette gourmande **ou** dessert du jour

\*\*\*

**Menu GOURMET 39,50 €**

\*\*\*

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

**ou**

**Nouveau** Feuilleté Maison de Gambas aux poivrons

\*\*\*

Faux Filet Français aux champignons de Matougues, pommes dauphines maison

**ou**

**Nouveau** Filet de Bar poêlé, déclinaison de tomates d'Antan

\*\*\*

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

\*\*\*

Soufflé au chocolat « Valrhona » glace vanille

**ou**

**Nouveau** Nougat glacé au miel de pays et fraises de Vraux

**PLAT SIGNATURE DE LA MAISON :**

**RIS DE VEAU BRAISE AUX CHAMPIGNONS FRAIS,**

**JUS REDUIT ET POMMES « ANNA » 28.50€**

*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) 19,90€**

**Ou**

**Formule 2 plats (entrée plat ou plat dessert) 17 €**

*Vins les plus courant : vallée de la Loire 29€, Bordeaux 30€, Alsace 29€, Bourgogne 30€, Beaujolais 30€*

**\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé  
TVA 20 % sur boissons TVA 10 % sur les menus et la carte**

**Menu enfant jusqu'à 10 ANS 11 € :**

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

\*\*\*\*

Pêche pochée aux fruits rouges 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 Tinquieux) –  
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. Mayer christine miel de matougues. Champignons Helene Gilles de Matougues

**Etablissement labellisé « Maitre RESTAURATEUR » depuis mars 2010**