



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 Salade de Magret fumé maison

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 fraîches (+ 3€50)

Assiette gourmande ou dessert du jour

Menu GOURMET 39 €

Foie gras de canard de la Meuse du chef, compotée de pommes/rhubarbe de la Vallée de la Marne, toast brioché maison

ou

Nouveau Trilogie de chèvre frais d'Argonne : un aux herbes, un au miel de pays et l'autre au poivre

Côte de veau Français rôtie aux pommes grenailles

ou

Nouveau Filet de St Pierre poêlé aux petits légumes, bisque de gambas

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

Soufflé au chocolat « Valrhona » ou

Nouveau Vacherin maison glace fruits rouges

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 €

Ou

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

*Vins les plus courants : Beaujolais 18€, Côtes du Rhône 17€, Bordeaux 19€, Chinon 25€, grolleau gris 19€ TVA 20 % sur boissons
TVA 10 % sur les menus et la carte*

Menu enfant jusqu'à 10 ANS 10 € :

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 Tinquaux) –
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