



Site : restaurant-souply.com
restaurant.souply@bbox.fr

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



Rejoignez-nous sur Facebook

Mail :

DERNIERE COMMANDE : 20H 45

Menu TRADITION « de mon Père » * 30 €

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 Salade d'Hiver aux Gambas, vinaigrette de betteraves

Nouveau Faux filet du Limousin aux pommes grenailles rissoles

OU

Nouveau Médailillon de lotte aux panais de Pays, jus de moules

En supplément Plateau de fromages de nos régions (+ 5 €00)

Soufflé au chocolat « Valrhona » glace vanille

OU

Nouveau Nougat glacé Maison au miel de Matougues, coulis de fruits de la Passion

SPECIALITÉ DU CHEF

**RIS DE VEAU BRAISE AUX CHAMPIGNONS FRAIS,
JUS REDUIT ET POMMES « ANNA » 28€**

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 €

Vins les plus courant : Côtes du Rhône 24€, Bordeaux 30€, Pinot noir Alsace 29€, Grolleau gris 19€, Gamay 25€
TVA 20 % sur boissons TVA 10 % sur les menus et la carte

Menu enfant jusqu'à 10 ANS 10,50 € :

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

Menu 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

Dernière commande : 20h 45

NOUVEAUTE POUR CETTE REOUVERTURE :

AFIN DE REpondre AU PLUS GRAND NOMBRE ET POUR FAVORISER D'AVANTAGE 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.

Etablissement labellisé « Maitre RESTAURATEUR » depuis mars 2010