



Site : [restaurant-souply.com](http://restaurant-souply.com)  
[restaurant.souply@bbox.fr](mailto: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 €**

\*\*\*

**Nouveau** Fricassée d'escargots de Somme Vesle en Velouté d'herbes maraichères **ou**  
Croustillants de pieds de porc maison - salade de saison

\*\*\*

Tête de veau sauce ravigote - Pommes vapeur **ou**  
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 de la Vallée de la Marne  
Au vinaigre de cidre, toast brioché maison

**ou**

**Nouveau** Saumon « Label Rouge » fumé par nos soins pommes grenailles en vinaigrette

\*\*\*

Pièce de Bœuf aux pleurotes d'Argonne, pommes darphin

**ou**

**Nouveau** Filet de bar aux petits légumes de moment et sa bisque

\*\*\*

*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 » 26 €**

*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 courant : Beaujolais 18€, Côtes du Rhône 17€, Bordeaux 19€, Chinon 25€, grolleau gris 19€ TVA 20 % sur boissons  
TVA 10 % sur les menu et cartes

**Menu enfant jusqu'à 10 ANS 9 € :**

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 régionaux ; 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)  
Mme Galichet (Pommes de terre, oignons, échalotes de La Veuve) ; 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**