

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 :

Site : restaurant-souply.com

Rejoignez-nous sur Facebook / Instagram

Mail : restaurant@maisonsouply.com

DERNIERES COMMANDES : 13H45/20H45

Carte du marché

Poireaux façon mimosa au saumon fumé coulis de betteraves rouges----- 17€

Salade maraichère parfumée à l'orange aux magrets de canard de la Meuse fumés-----18€

Foie gras « Au Torchon » de la Meuse, Chutney du moment, Brioche maison ----- 21€

« Saumon Bølmo » fumé par nos soins et ses toast briochés ----- 19€

Entrée du jour ----- 10€

Filet de bœuf Français rôti, jus réduit, pomme « Darphin » quelques légumes----- 29€

Saumon « Bømlø » rôti aux butternuts crème de choux fleurs ----- 27€

Fricassée de choux fleurs aux épices douces et pignons de pins ----- 19€

Plat du jour----- 18€

« Ardoise » de trois fromages de nos régions salade de saison ----- 9€

Poire pochée au caramel « vanillé »et son sorbet ----- 11€

Nougat glacé au miel de pays et saveurs exotiques----- 12€

Chou craquelin aux pommes fondantes sorbet pomme verte ----- 11€

Dessert du jour----- 9€

Café gourmand ----- 12€

Vins les plus courants : pinot noir Alsace (75cl)37€ ; Sylvaner (75cl)31€ ; Fleurie (75cl) 35€ ; Cotes de Provence (75cl) 31€

L'abus de consommation d'alcool est dangereux pour la santé

Menu enfant (jusqu'à 10 ANS) 13.00€ :

Saucisson + volaille frites maison + boule de glace + sirop à l'eau

CARTE SIGNATURE : DES RECETTES DE PAPA...

CROUSTILLANTS DE PIEDS DE COCHON, SALADE DE SAISON	18.00€
RIS DE VEAU BRAISE AUX CHAMPIGNONS FRAIS, JUS REDUIT ET POMMES « ANNA »	34.00€
TÊTE DE VEAU SAUCE RAVIGOTE, POMMES VAPEUR	25.00€
JOUES DE BŒUF A LA BOURGUIGNONNE	29.00€
COCOTTE DE ROGNONS DE VEAU A L'ANCIENNE, POMMES FRITES FRAICHES	26.00€

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

**Menu du JOUR diffusé sur écran
(Entrée /plat/ dessert) 25.00€**

**Formule 2 plats (entrée/ plat ou plat/
dessert) 21.00€**

Dont TVA 10 %

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) Arnaud ADNET (Pommes de terre, oignons 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) ; Les Bulles Ardennaises (jus de pommes) ; ; Domange (maraîcher à St Memmie) ; Balourdet (Primeur Tineux) – Boulanger Au bon pain Mr PORET Chalons . – Mr Pierre producteur d'escargots de Somme Vesle . Hélène Gille champignons bio de Matougues. Earl des Saturnins de la Meuse (canard et foie gras). Œufs produits laitiers locaux, Farine « atelier Contal » dans les Ardennes. Les Nominettes de Condé sur Marne

Etablissement labellisé « Maitre RESTAURATEUR » depuis mars 2010. Membre de l'académie nationale de cuisine