

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

Menu du Marché « Hommage à mon Papa » 40.00€

Croustillants de pieds de porc maison, salade de saison

Ou

Foie gras « Au Torchon » de la Meuse, Chutney du moment, Brioche maison (+8€00)

Ou

Asperges de pays façon mimosa au « Saumon Bölmo » fumé par nos soins

« Pièce » de bœuf Française rôtie, jus réduit, pomme « Darphin » quelques légumes

Ou

Tête de Veau sauce Ravigote, pommes vapeur Nouvelle

Ou

Gambas poêlées aux petits légumes, crème de ciboulette

Ou

Cocotte de Rognons de Veau à l'Ancienne, pommes frites fraîches

En supplément « Ardoise » de trois fromages de nos régions (+ 6 €00)

Soufflé au chocolat « Valrhona », glace vanille

Ou

Nougat glacé au miel de pays et saveurs exotiques

Ou

Chou craquelin aux fruits rouges et son sorbet

FORMULE CARTES AU CHOIX DANS L'ENSEMBLE DES MENUS.

ENTREE 17.00€

PLAT 23.00€

DESSERT 11.00€

Vins les plus courant : Pinot noir alsace (75cl) 37€, Syrah (75cl) 31€, Fleurie (75cl) 35€, Bordeaux blanc (75cl) 33€, Côte de Provence rosé (75cl) 31€

**l'abus d'alcool est dangereux pour la santé TVA 20 % sur boissons TVA 10 % sur les menu et cartes*

Menu enfant (jusqu'à 10 ANS) 13.00€ :

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

Menu Végétarien 28.00€

Salade maraichère de St Memmie

Fricassée de petits légumes de saison

Poire pochée et son sorbet

PLAT SIGNATURE DE LA MAISON 33.00€

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

*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) 24.00€

Ou

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

Ou

Plat du JOUR 18.00€

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) 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 (maraicher à St Memmie) ; Balourdet (Primeur Tinquieux) – Boulangers : L'Ateliers à Courtisols – 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