

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 » 39.99€

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

Trilogie de chèvre frais d'Argonne (Tomaté, Herbes fraîches, Confit d'oignons)

« Pièce » de bœuf de Champagne Ardenne rôtie, jus réduit, pomme Darphin

Ou

Steak Tartare « minute », pommes frites fraîches maison, salade de saison

Ou

Tête de Veau sauce Ravigote, pommes vapeur Nouvelle

Ou

Saumon rôti aux légumes de printemps, crème de ciboulette

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

Soufflé au chocolat « Valrhona », glace vanille

Ou

Poire pochée au coulis de fruits rouges, sorbet poire

Ou

Chou Craquelin aux pommes, caramel 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) 34€, Syrah (75cl) 31€, Fleury (75cl) 35€, Bordeaux graves blanc (75cl) 31€, Côte de Provence rosé (75cl) 29,50€

**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) 12.00€ :

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

Menu Végétarien 27.00€

Salade maraichère de St Memmie

Fricassée de petits légumes de saison

Poire pochée et son sorbet

PLAT SIGNATURE DE LA MAISON 32.00€

*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) 22.50€

Ou

Formule 2 plats (entrée plat ou plat dessert) 20.00€

Ou

Plat du JOUR 17.00€

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) ; Poissonnerie Placet de Reims ; 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, crèmerie Husson. Farine « atelier Contal » dans les Ardennes. Les Nominettes de Condé sur Marne

Etablissement labellisé « Maitre RESTAURATEUR » depuis mars 2010

