

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](http://restaurant-souply.com)

Rejoignez-nous sur Facebook / Instagram

Mail : [restaurant@maisonsouply.com](mailto: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**

