



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

Notre Restaurant familial depuis **1930**, et labellisé Maître Restaurateur depuis mars **2010** pour sa cuisine faite Maison avec des produits majoritairement frais, locaux et régionaux, vous propose :



[Rejoignez-nous sur Facebook](#)

[Mail : restaurant.souply@bbox.fr](mailto:restaurant.souply@bbox.fr)

DERNIERE COMMANDE : 20H 45

Menu TRADITION « de mon Père » * 29 € 50

Nouveau Salade de Chèvre chaud d'Argonne au miel de pays **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)

Dessert du jour

Menu GOURMET 37 € 50

Foie gras de canard de la Meuse, chutney du moment, toast brioché **ou**

Nouveau Salade de Gambas aux aromates

Paleron de Veau cuit en basse température, galette de pommes de terre **ou**

Nouveau Filet de Turbot de la poissonnerie Placet aux poivrons et courgettes de St Memmie

En supplément « Ardoise » de trois fromages de nos régions (+ 5 €00)

Soufflé au chocolat « Valrhona » **Ou**

Nouveau Crumble, meringues et framboises de Vraux

Nouveau : spécial Végétarien 25€

Avocat aux herbes et salade maraichère de St Memmie

Fricassée de carottes de pays aux champignons frais

Coupe de fraises de Vraux, sorbet exotique

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) **18.50 €** **ou** **Formule 2 plats** (entrée plat **ou** plat dessert) **15.50€**

Menu enfant jusqu'à 10 ANS (saucisson + steak haché (110g) + boule de glace **9 €** TVA 10 % sur les menu et cartes

Vins les plus courant : Beaujolais 18€, Côtes du Rhône 17€, Bordeaux 19€, Chinon 25€, grolleau gris 19€ TVA 20 % sur boissons

Chaque plat des menus peut être servi à la Carte

DERNIERE COMMANDE : 20H 45

« L'ENTREE EN MATIERE »

Entrée du jour	6 € 50
Croustillants de pieds de porc* -salade de saison	12 € 50
Foie gras « au torchon » maison, et son confit	18 € 10
Salade de magrets de Canard de la Meuse fumé	14 € 00

« LES SAVEURS DE LA MER »

Poisson suivant arrivage cuisiné aux légumes du marché	18 € 00
Nouveau Filet de Turbot aux légumes du moment	21 € 50

« L'ETAL DU BOUCHER »

Plat du jour	13 € 50
Tartare de bœuf « minute » 160gr (origine France) frites fraîches-salade	16 € 90
Tête de veau sauce ravigote * pommes vapeur	17 € 00
Rognons de Veau à la moutarde de Reims- frites fraîches	17 € 50
Ris de veau poêlés aux champignons frais *	26 € 50
Filet de Bœuf Français, pommes frites et salade saison	24 € 00

« LES FROMAGES »

Fromage blanc aux herbes	6 € 50
Assiette de 3 fromages, salade de saison	7 € 10

« LES GOURMANDISES »

Café, décaféiné, thé ou infusion « Gourmand »	7 € 50
Dessert du jour	6 € 50
Colonel « sorbet citron jaune et citron vert »	7 € 50
Soufflé au chocolat* « Valrhona »	7 € 50

(Tous les desserts sont à commander au début du repas)

Chaque plat des menus peut être servi à la Carte

* : spécialités maison

dont TVA 10 %

Chaque plat des menus peut être servi à la Carte

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 Tinqueux) – Boulangers : Fournil de L'abbaye à l'Epine et Chaumeille à Chalons – 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