



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 :



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

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

Rejoignez-nous sur Facebook

**DERNIERE COMMANDE : 20H 45**

**Menu Tradition « de mon Père » \* 28 € 00**

\*\*\*

Croustillants de pieds de porc maison - Salade saison

**Ou** fricassée d'escargots de Somme-Vesle aux tomates « cerises »

\*\*\*

Tête de veau sauce ravigote - Pommes vapeur

**Ou** cocotte de rognons de veau à la moutarde de Reims – Pommes Frites Maison

\*\*\*

**En supplément** Tomme de Meuse et salade de saison (+3€00)

\*\*\*

Café gourmand **Ou** Dessert du jour

**Menu Gourmand 36 € 00**

\*\*\*

Poêlée de gambas à la fève de Tonka et aux agrumes

**Ou** Foie gras au « Torchon » fait par nos soins, chutney de fruits exotiques

\*\*\*

Magret de canard rôti aux pêches

**Ou** Filet de daurade royale poêlé

\*\*\*

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

\*\*\*

Soufflé au chocolat « Valrhona Guanaja » et sa glace

**Ou** Fraises de Vraux au sirop, glace yaourt

*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) **17 €** **ou** **Formule 2 plats** (entrée plat ou plat dessert) **14 €**

Menu enfant (sauceisson + steak haché « minute » (110g) + boule de glace **9 €**

TVA 10 % sur les menus et cartes

**Vins les plus courants** : Merlot vin de pays d'oc 13 €, Beaujolais villages 17 €, Côtes de Rhône 16 €, Bordeaux 18 €, Chinon 21 €

TVA 20 % sur les boissons

Chaque plat des menus peut être servi à la Carte

**DERNIERE COMMANDE : 20H 45**

**« L'ENTREE EN MATIERE »**

Entrée du jour	5 € 90
Croustillants de pieds de porc*-salade de saison	11 € 70
Foie gras « au torchon » maison, et son confit	18 € 10
Foie gras de la Meuse poêlé aux pêches	19 € 00

**« LES SAVEURS DE LA MER »**

Poisson suivant arrivage cuisiné aux légumes du marché	17 € 20
Salade de Gambas aux aromates	17 € 50

**« L'ETAL DU BOUCHER »**

<b>NOUVEAU</b> Excellent Faux Filet « SALERS », pommes « Darphin »	18 € 00
Tartare de bœuf « minute » 160gr (origine France) frites fraîches-salade	16 € 80
Tête de veau sauce ravigote *- pommes vapeur	16 € 90
Ris de veau braisé, pommes « Anna », poêlée de Champignons	24 € 00
Plat du jour	12 € 00

**« LES FROMAGES »**

Fromage blanc au coulis ou aux herbes	5 € 65
Assiette de 3 fromages - salade	7 € 10
Tomme de Meuse salade mêlée	6 € 60

**« LES GOURMANDISES »**

Salade de fruits frais et son sorbet	7 € 00
Café, décaféiné, thé ou infusion « Gourmand »	7 € 00
Soufflé au chocolat Valrhona « Guanaja » et glace vanille*	7 € 20
Dessert du jour	6 € 10
Colonel « sorbet citron et citron vert	7 € 50

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

\* : spécialités maison

FABRICATION ARTISANALE PAR NOS SOINS

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) JM Le Berre (volaille)Mme Galichet (pommes de terre, oignons, échalotes de La Veuve) Mr Protin (fraises de Vraux) ; François Laluc (fromage de chèvre frais) 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 Tinquieux) – Boulangers : Fournil de L'abbaye à l'Epine et Ph Fournier à Chalons en Champagne- Earl des Saturnins de la Meuse(canard et foie gras)

**Etablissement labellisé « Maitre RESTAURATEUR » depuis mars 2010**



SILVER FOIL

## HISTOIRE FAMILIALE

Notre Maison familiale a été fondée en 1930 par **François RIMAIRE** dont l'épouse Angèle cuisinait pour les tueurs de l'abattoir.

Puis **Alice** leur fille a repris l'établissement avec son mari **René SOUPLY**

Ensuite est arrivé leur fils **Jean-Paul** qui a fait prospérer le restaurant avec **Danièle** son épouse pendant plus de 25 années.

Et maintenant leur fils aîné **Fabien**, la 4<sup>ème</sup> génération, reconnu depuis 2010 par le label « Maitre **Restaurateur** » œuvre pour perpétuer la tradition et apporter sa touche nouvelle en vous proposant dans un cadre agréable et totalement rénové, sa cuisine traditionnelle et revisitée, ses spécialités comme les croustillants de pied de porc ou la tête de veau Ravigote, et ses pâtisseries maison.

Le service, chaleureux et professionnel, est assuré tous les jours, sauf le Vendredi soir et le dimanche, de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h00.

Pour vos Repas familiaux, entre amis ou d'affaires, n'hésitez pas à nous consulter.

Tout étant fabriqué par nos soins de nombreuses possibilités peuvent vous être proposées suivant votre budget.



### PARLONS DU CHEF

- Septembre 1995 entrée à l'école hôtelière de Bazeilles (08)
- Eté 1996 en Belgique aux « Forges du Pont d'Oie » (2 étoiles Michelin)
- Printemps 1997 4<sup>ème</sup> au concours Maryse et Jean Lenoir
- Juin 1997 Obtention du CAP cuisine
- Eté 1998 au « Château de Divonne » étoilé Michelin avec Chef DE MATTEIS MOF
- Printemps 1999 finaliste au concours général des Métiers de l'Académie de cuisine à la Sorbonne
- Juin 1999 obtention du BAC professionnel avec mention
- Juillet 1999 commis de cuisine au « Cheval Rouge » Ste Ménéhould
- Septembre 1999 commis de cuisine au « Vaudeville » à Paris place de la Bourse
- Juin 2000 devient 1<sup>er</sup> commis de cuisine et de pâtisserie chez « Bofinger » à Paris place de la Bastille
- Février 2001 entre comme Chef de partie à « l'Hôtel d'Angleterre »
- À Châlons en Champagne auprès de Jacky Michel (étoilé Michelin)
- Avril 2004 retour avec émotion auprès de ses parents dans l'établissement familial « Restaurant Souply » pour un passage de témoin
- Mars 2010 devient Restaurateur de France et Maître restaurateur
- Juillet 2011 devient gérant à part entière de la SARLSOUPLY

**LA SUCCESSION EST ASSUREE**

## SOUVENIR D'ENFANCE – RECETTES D'AUTREFOIS

La Champagne pouilleuse permettait autrefois, grâce aux nombreux sapins qui y poussaient la cueillette des « gluants ». Les lapins de garenne ne manquaient pas non plus.

Ma mémoire remonte donc aux années 50, lorsque ma grand'mère concoctait : « Le garenne aux gluants », ces champignons qui ressemblent aux bolets et que ramassait mon grand-père. C'était juste avant que la myxomatose ne fasse ses ravages sur les lapins de garenne.

### Recette pour 6 personnes :

2 beaux garennes dont vous coupez les devants que vous réservez pour faire des rillettes.

Couper les arrières en trois, mettre à mariner dans du « Gris de Toul » (ce vin, dans les années 50 n'était pas chaptalisé et dans les meilleures années pesait

7 ou 8°) auquel on ajoute comme pour une marinade classique : oignons, carottes, thym, laurier, céleri branche, poivre « mignonnettes ».

Ajouter les morceaux de lapin et laisser mariner pendant 24 heures.

Le lendemain, égoutter les morceaux de lapin, les faire revenir dans du saindoux, ciseler deux belles échalotes ; singer la viande, mouiller avec la marinade que vous aurez préalablement fait bouillir pour écumer en passant au chinois. Laisser cuire 1 heure.

Eplucher les champignons, les fendre en 4, les ajouter au lapin et laisser cuire ½ heure. Décanter le lapin et les champignons. Réserver. Laisser réduire la sauce. Rectifier l'assaisonnement et lier au sang. Servez le lapin, napper de sauce, accompagner de purée de pommes de terre.

### Recette des rillettes de garenne :

Prendre une terrine ou une cocotte en fonte ;

Peser les devants de lapin et prévoir le même poids en lard gras ½ sel.

Déposer le tout dans le récipient.

Mouiller avec ½ litre de gris de Toul.

Ajouter céleri, thym, poivre mignonnette, carotte, 1 graine d'ail, 1 oignon, 1 bouquet garni.

Luter la cocotte ou la terrine et cuire 4 heures au four.

4 heures plus tard décanter et émietter à l'aide d'une fourchette.

Faire attention aux os et...aux plombs.

Mouiller avec le jus de la cuisson passé préalablement au chinois pour la consistance des rillettes.

Mouler dans une ou plusieurs terrines.

Laisser refroidir

**Jean-Paul SOUPLY**

