



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

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 :



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** véritable nougat glacé au coulis de framboises de Vraux

**Nouveau : spécial Végétarien 25€**

Avocat aux herbes et salade maraichère de St Memmie

\*\*\*\*

Fricassée de pleurotes de pays

\*\*\*\*

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
<b>Nouveau</b> 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**