



COSMOS
HOTEL & SPA



Contrexéville

RESTAURANT

LE COSMOPOLITAIN

CONTREXÉVILLE






VÉGÉTARIEN
VEGETARIAN


COMPORTE UN SUPPLÉMENT SUR LES
FORMULES
EXTRA COST ON THE MENUS


À PARTAGER... OU PAS ! (AU BAR ET AU RESTAURANT) SHARE IT... OR NOT ! (AT THE BAR OR AT THE RESTAURANT)

Planche de fromages <i>Cheese board</i>	 10€
Planche de charcuteries <i>Charcuterie board</i>	10€
Planche de fromages & charcuteries <i>Cheese & Charcuterie board</i>	16€

LES ENTRÉES STARTERS

Pâté Lorrain maison, sauce forestière, mesclun de salade <i>Homemade "Pâté Lorrain", mushroom sauce & salad</i>	13€
Lobe de Foie Gras de canard en terrine fait maison, quenelle de chutney de figues, pain brioché <i>Duck Foie Gras Lobe in homemade terrine, fig chutney, brioche bread</i>  supplément de 5€ sur les formules / 5 € extra cost on menus	21€
Gravlax de saumon mariné maison à la fleur de sel de Guérande, senteurs d'aneth, toasts <i>Homemade marinated salmon gravlax with Guérande fleur de sel and dill scents, toast</i>	15€
Noix de Saint Jacques snackées, sauce agrumes et son tartare d'avocat <i>Snacked scallops, citrus sauce and avocado tartare</i>	18€
Feuilleté d'escargots aux champignons à la crème d'ail doux <i>Snail puff pastry with creamed mushrooms and sweet garlic cream</i>	16€
Velouté de légumes et sa petite raviole de fromage aux herbes <i>Vegetable soup and its little herb cheese ravioli</i>	 13€

LES SALADES SALADS

Salade vosgienne traditionnelle (pommes de terres, crème fraîche, oeuf poché, tomates, lardons, croûtons) <i>Traditional "Salade Vosgienne"</i>  Peut être commandée sans lardons / can be ordered without bacon	14€
Salade gourmande au Magret de Canard fumé, pointes d'asperges, gésiers et cerneaux de noix <i>Salad with smoked duck breast, asparagus tips, gizzards and walnut kernels</i>	14€

Vous pouvez commander nos salades en entrée ou en plat !

POISSONS

FISH

- Pavé de Saumon à la plancha, risotto aux asperges, sauce au Pinot Blanc d'Alsace** 19€
Salmon "plancha" style, risotto with asparagus, Alsatian Pinot Blanc sauce
- Dos de cabillaud nacré, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, câpres et roquette, sauce à l'aneth** 19€
Cod fillet, mashed potatoes in olive oil, capers and arugula, dill sauce
- Dos et ventre de Daurade Royale rôtie sur sa peau, medley de légumes croquants, sauce vin blanc** 17€
Back and belly of Royal Sea Bream roasted on its skin, crunchy vegetables, white wine sauce

RISOTTO

- Risotto Carnaroli aux asperges & Comté**  17€
Carnaroli Risotto with asparagus & Comté

VEGAN

- Galette de polenta crémeuse et ses légumes poêlés**  17€
Creamy polenta and vegetables

VIANDES

MEATS

- Croustillant de Filet Mignon de Veau en croûte de champignons, sauce senteurs de morilles, millefeuille de légumes** 23€
Crispy Veal Filet Mignon with mushroom crust, morel-scented sauce, vegetables
- Suprême de Pintade, étuvée de choux verts frisés, sauce forestière** 18€
Guineafowl Supreme, curly green cabbage, forest sauce
- Magret de Canard rôti au miel et citron, pomme fruit confite et mousseline de patates douces, pointes d'asperges, sauce au poivre** 20€
Roasted duck breast with honey and lemon, candied apple fruit and sweet potato mousseline, asparagus tips, pepper sauce
- Tartare de boeuf, pommes frites et bouquet de salade croquante** 18€
Beef tartare, french fries and salad

GRILLADES

GRILLED MEATS

- Entrecôte (❤️ supplément de 5€ sur les formules)** 27€
"Entrecôte" (rib steak) - (5 euro supplement on menus)

Sauce poivre ou Béarnaise

Accompagnement : frites maison & bouquet de salade croquante
Pepper or Bearnaise sauce - Served with homemade fries and salad

FROMAGES

CHEESES

Assiette de fromages locaux : Munster, Fromage De Chèvre, Rousset 8€
Local cheeses : Munster, Goat Cheese, Rousset

LES DESSERTS

DESSERTS

Le Baba du Roi Stanislas aux myrtilles et à la mirabelle 9€
Blueberries and mirabelle King Stanislas' Baba

Le Tiramisu, crème légère mascarpone et biscuit imbibé café 9€
Tiramisu, light mascarpone cream and coffee-soaked biscuit

Macaron crème de pistache et son palet de fruits rouges gélifié 9€
Macaron with pistachio cream and gelled red fruit puck

Salade de fruits, sirop abricot & basilic 8€
Fruit salad, apricot & basil syrup

Pailleté croquant praliné et mousse chocolat noir 9€
Crunchy praline and dark chocolate mousse

Café / thé gourmand (supplément cappuccino 1€) 10€
Coffee / tea and mini classic french desserts

Glace 3 boules (parfums aux choix) : fraise, pistache, vanille, chocolat, citron, framboise, pêche, ananas, caramel 8€
Ice cream (3 scoops, flavour of your choice): strawberry, pistachio, vanilla, chocolate, lemon, raspberry, peach, pineapple, caramel

MENU ENFANT - CHILDREN'S MENU (-12 ANS)

Plat et dessert avec une boisson (eau 50cl, soda 33cl ou jus de fruits 25cl) 15€
Main course and dessert with a drink (water 50cl, soda 33cl or fruit juice 25cl)

1 PLAT AU CHOIX :

Steak haché façon bouchère pur boeuf
ou Poisson pané ou 6 Nuggets

1 ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

Pommes frites maison, salade verte, riz, pâtes
sauce tomate

1 DESSERT AU CHOIX :

Mousse au chocolat
ou salade de fruits ou glace 2 boules

1 DISH OF YOUR CHOICE :

Pure beef minced steak
or breaded fish or 6 Nuggets

SERVED WITH :

Homemade french fries or salad or rice or pasta
with tomato sauce

1 DESSERT OF YOUR CHOISE :

Chocolate mousse
or fruit salad or ice cream (2 scoops)

Les formules

Menus

MENU GOURMAND - 38€

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT
AU CHOIX

HORS BOISSONS

Des plats peuvent comporter un
supplément marqués par le symbole



STARTER, MAIN COURSE AND
DESSERT OF YOUR CHOICE

EXCLUDING DRINKS

Some dishes may include a supplement
with the symbol



MENU DIÉTÉTIQUE - 34€

DIETETIC MENU

Demandez-nous le menu !

MENUS DIFFÉRENTS TOUS
LES JOURS MIDI ET SOIR
CONTREX COMPRISE

Menu à 550 KCAL en respect de la charte
"Saveur Minceur" de Contrexéville

Ask for the menu !

DIFFERENT MENUS EVERY DAY
FOR LUNCH AND DINNER
CONTREX WATER INCLUDED

Menu at 550 KCAL in accordance with the
"Saveur Minceur" charter of Contrexéville

Contrexéville est élue Capitale de la minceur depuis 1979. Notre restaurant est marqué du macaron "Respecte la Charte Saveur Minceur", autrement dit nos Chefs élaborent des menus équilibrés et savoureux avec des assiettes colorées et gourmandes.

Carte des vins

- Wine list



ALSACE

Alsace blanc

Alsace AOC - Gewurztraminer - Bestheim

75 CL 37,5 CL 15 CL

29 € 7 €

Alsace AOC - Pinot Gris - Wolfberger

34 €

Alsace AOC - Riesling - Bestheim

29 € 7 €

Alsace rosé

Alsace AOC - Pinot Noir - Bestheim

75 CL 37,5 CL 15 CL

29 € 7 €

Alsace rouge

Alsace AOC - Pinot Noir Bestheim

75 CL 37,5 CL 15 CL

29 € 7 €

Alsace effervescent

Crémant d'Alsace AOC - Brut Premium - Bestheim

75 CL 37,5 CL 10 CL

35 € 6 €

BEAUJOLAIS / BOURGOGNE

Beaujolais rouge

Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge

75 CL 37,5 CL 15 CL

45 € 34 €

Bourgogne blanc

Chablis AOC - J. Moreau & fils

Macon Villages AOP - Les Emalières

75 CL 37,5 CL 15 CL

59 €

38 € 8 €

Bourgogne rouge

Mercurey AOP - Domaine Voarick

75 CL 37,5 CL 15 CL

68 €



Carte des vins

- *Wine list*

BORDEAUX

Bordeaux blanc

	75 CL	37,5 CL	15 CL
Graves AOC - Réserve Mouton Cadet	34 €		
Bordeaux AOC - Agneau	24 €		6 €

Bordeaux rouge

BORDEAUX

	75 CL	37,5 CL	15 CL
Bordeaux AOC - Hauts de Goelane	26 €		
Bordeaux AOC - Agneau	24 €		6 €

GRAVES

Graves AOP - Grabas	26 €		
---------------------	------	--	--

LALANDE-DE-POMEROL

Lalande de Pomerol AOC - Croix de Pomerus	41 €		
Lalande de Pomerol AOP - Château Sergant	74 €		

MÉDOC - HAUT MÉDOC

Haut Médoc AOC - Château Lieujean	44 €	29 €	
Médoc AOP - La Seigneurie	29 €		

SAINT EMILION

St Emilion AOC - Réserve Mouton Cadet	49 €		
St Emilion AOP - Lucius	39 €		

Carte des vins

- Wine list



GRAND EST - VIGNERONS LOCAUX

	75 CL	37,5 CL	15 CL
Haute-Marne blanc			
Coteaux de Coiffy IGP - Auxerrois	26 €		6 €
Coteaux de Coiffy IGP - Chardonnay	26 €		6 €
Coteaux de Coiffy IGP - Pinot Gris	26 €		6 €
Haute-Marne rouge			
Coteaux de Coiffy IGP - Pinot Noir Réserve du Domaine 2020	31 €		
Vosges blanc			
Vin de France - Blanc des Vosges - Michel Moine Blanc Sec de Rhubarbe	45 €	29 €	
Vin de France - Crillon des Vosges - Michel Moine Blanc Moelleux de Rhubarbe	45 €		

VAL DE LOIRE

	75 CL	37,5 CL	15 CL
Val de Loire blanc			
LOIRE ATLANTIQUE			
Muscadet Sèvre et Maine AOP - Donelières	24 €	16 €	
POUILLY FUMÉ			
Pouilly Fumé AOP - Le Chant des Vignes - J. Mellot	64 €		
SANCERRE			
Sancerre AOC - Les Ormeaux - J. Mellot	64 €		
Val de Loire rouge			
MAINE ET LOIRE			
Saumur Champigny AOC - Valenginnet	25 €		6 €
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL			
Saint Nicolas de Bourgueil AOP - Les Javeaux	31 €	20 €	

VALLÉE DU RHÔNE

	75 CL	37,5 CL	15 CL
Côtes du Rhône Villages AOC - CJVT Plan De Dieu	27 €		
Côte-Rôtie AOC - Brune et Blonde - Vidal Fleury	89 €	49 €	
Crozes-Hermitage AOP - M. Chapoutier	55 €	33 €	
Saint-Joseph AOC	73 €		



Carte des vins

- *Wine list*



ROSÉ

75 CL 37,5 CL 15 CL

PROVENCE

Côte de Provence AOP - Valadas

26 €

6 €

VAR

Méditerranée IGP - Magic

21 €

VIN DU MONDE

75 CL 37,5 CL 15 CL

Beronia Rouge Rioja Crianza - DOC Rioja - Espagne

42 €

Escudo Rojo Rouge - Chili

45 €

Mapu Reserva Rouge - Chili

32 €

CHAMPAGNES

75 CL 37,5 CL 10 CL

Jacquart Brut Mosaique

62 €

9 €

Jacquart Rosé

69 €

Laurent Perrier Cuvé Rosé

99 €



Cafés - eaux - digestifs
Coffee - water - liqueurs

CAFETERIE

Espresso ou décaféiné	2,00 €
Double Espresso	3,00 €
Café allongé ou Americano	2,00 €
Café noisette et décaféiné noisette	3,00 €
Café au lait	3,50 €
Cappuccino	4,00 €
Chocolat	3,50 €
Irish Coffee	8,00 €

Irish Whiskey, café, sirop de sucre de canne, chantilly

THÉS 3€

Darjeeling
Earl Grey
Fruits rouges
Thé vert-menthe
Thé vert Sancha

INFUSIONS 3€

Camomille
Menthe poivrée
Rêves enfantins
Tilleul
Verveine

EAUX 100 cl

San Pellegrino	6,00 €
Vittel	6,00 €

50 cl

San Pellegrino	4,00 €
Vittel	4,00 €

LIQUEURS 4 cl

Bailey's	6,00 €
Get 27 / Get 31	6,00 €
Limoncini	6,00 €
Marie Brizard	8,00 €

COGNAC 4 cl

Hennessy Fine de Cognac	11,00 €
Rémy Martin	9,00 €

EAU DE VIE 4 cl

Framboise	8,00 €
Mirabelle	8,00 €
Poire	8,00 €