



COSMOS
HOTEL & SPA



Contrexéville

RESTAURANT

LE COSMOPOLITAIN

CONTREXÉVILLE





SUPPLÉMENT SUR LES FORMULES
EXTRA COST ON THE MENUS



VÉGÉTARIEN
VEGETARIAN

À PARTAGER... OU PAS ! (AU BAR ET AU RESTAURANT)

SHARE IT... OR NOT ! (AT THE BAR OR AT THE RESTAURANT)

Planche de fromages ✓ 10€
Cheese board

Planche de charcuteries 10€
Charcuterie board

Planche de fromages & charcuteries 16€
Cheese & Charcuterie board

LES ENTRÉES

STARTERS

Quiche Lorraine maison, bouquet de salade verte croquante 13€
Homemade "Quiche Lorraine", & crunchy salad

Lobe de Foie Gras de canard en terrine fait maison, quenelle de chutney de figues, pain brioché 21€
Duck Foie Gras Lobe in homemade terrine, fig chutney, brioche bread
★ Supplément de 5€ sur les formules / 5 € extra cost on menus

Paupiette de saumon mariné maison et son tartare d'avocat 17€
Homemade marinated salmon roulade with avocado tartare

Brochette de gambas et Noix de Saint Jacques, rémoulade de céleri-rave, sauce acidulée aux herbes 18€
Skewer of shrimp and scallops, celeriac remoulade, herb sauce

Cassolette d'escargots aux champignons à la crème d'ail doux 15€
Snail casserole with mushrooms in a mild garlic cream sauce

LES SALADES

SALADS

Crème de potiron aux lamelles de champignons ✓ 13€
Pumpkin cream with mushroom slices

Salade vosgienne traditionnelle (pommes de terres, crème fraîche, oeuf poché, tomates, lardons, croûtons) 14€

Traditional "Salade Vosgienne"

✓ Peut être commandée sans lardons / can be ordered without bacon

Salade gourmande périgourdine aux gésiers confits et magret de canard fumé, pignons de pin grillés 15€

Gourmet Périgord salad with confit gizzards and smoked duck breast, toasted pine nuts

Vous pouvez commander nos salades en entrée ou en plat !

POISSONS

FISH

Pavé de Saumon à la plancha, risotto aux asperges, sauce au vin blanc 20€
Salmon "plancha" style, risotto with asparagus, white wine sauce

Dos de cabillaud demi-sel braisé sur son boulgour aux légumes 19€
Braised semi-salted cod fillet on vegetable bulgur

Dos et ventre de daurade royale à l'unilatéral, medley de légumes 18€
Back and belly of sea bream on one side, vegetable medley

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

Pluma de porc rôti, mousseline de patates douces 19€
Roasted pork pluma, sweet potato mousseline

Cœur de quasi de veau, senteurs de morilles, bouquet d'haricots verts, tomate au four 22€
Veal heart, morel aromas, green bean bouquet, baked tomato

Cuisse de canard confite par nos soins, sauce au poivre, gratin dauphinois 19€
Duck leg confit prepared by us, pepper sauce, gratin dauphinois

Suprême de poulet jaune rôti, millefeuille de légumes 19€
Roasted yellow chicken supreme, vegetable millefeuille

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

Sablé breton, crème de marron et ses poires pochées 9€
Breton shortbread, chestnut cream and poached pears

Harmonie de mousses nougat et chocolat caramel (sans gluten ni lactose) 9€
Harmony of mousse nougat and caramel chocolate (gluten and lactose free)

Entremet praliné noisette et biscuit aux noix 9€
Entremet praline hazelnut and walnut biscuit

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

Charlotte à la mirabelle et sa compotée de myrtille (sans gluten ni lactose) 9€
Mirabelle plum charlotte with blueberry compote (gluten and lactose free)

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)
Main course and dessert with a drink (water 50cl, soda 33cl or fruit juice 25cl)

15€



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 CHOICE :

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

LES FORMULES

Menus

MENU GOURMAND - 39,50€

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

	75 CL	37,5 CL	15 CL
Alsace AOC - Gewurztraminer - Bestheim	29 €		7 €
Alsace AOC - Riesling - Bestheim	29 €		7 €

Alsace rouge

	75 CL	37,5 CL	15 CL
Alsace AOC - Pinot Noir Bestheim	29 €		7 €

Alsace effervescent

	75 CL	37,5 CL	10 CL
Crémant d'Alsace AOC - Brut Premium - Bestheim	35 €		6 €

BEAUJOLAIS / BOURGOGNE

Beaujolais rouge

	75 CL	37,5 CL	15 CL
Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge	45 €	34 €	

Bourgogne blanc

	75 CL	37,5 CL	15 CL
Chablis AOC - J. Moreau & fils	59 €		

Bourgogne rouge

	75 CL	37,5 CL	15 CL
Mercurey AOP - Domaine Voarick	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

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

Bordeaux rosé

	75 CL	37,5 CL	15 CL
Bordeaux AOC - Agneau	24 €		6 €

GRAVES

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

LALANDE-DE-POMEROL

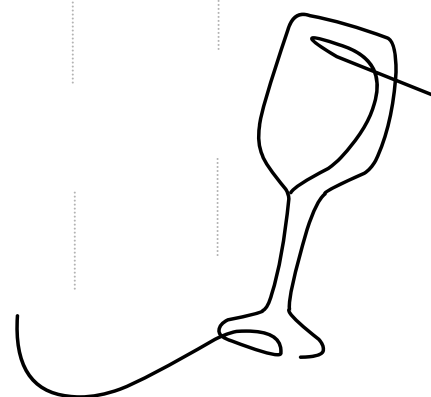
Lalande de Pomerol AOC - Croix de Pomerus	41 €
Lalande de Pomerol AOP - Château Sergant	74 €

MÉDOC - HAUT MÉDOC

Haut Médoc AOP - Château Puy Castéra	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

Haute-Marne blanc	75 CL	37,5 CL	15 CL
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	75 CL	37,5 CL	15 CL
Coteaux de Coiffy IGP - Pinot Noir Réserve du Domaine 2022	31 €		
Vosges blanc	75 CL	37,5 CL	15 CL
Vin de France - Blanc des Vosges - Michel Moine	45 €		
Blanc Sec de Rhubarbe			
Vin de France - Crillon des Vosges - Michel Moine	45 €		9 €
Blanc Moelleux de Rhubarbe			

VAL DE LOIRE

Val de Loire blanc	75 CL	37,5 CL	15 CL
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	70 €		
Val de Loire rouge	75 CL	37,5 CL	15 CL
MAINE ET LOIRE			
Saumur Champigny AOC - Valengenet	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	140 €	75 €	
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 -

42 €

Espagne

Escudo Rojo Rouge - Chili

45 €

Mapu Reserva Rouge - Chili

32 €

CHAMPAGNES

75 CL 37,5 CL 10 CL

Jacquart Brut Mosaïque

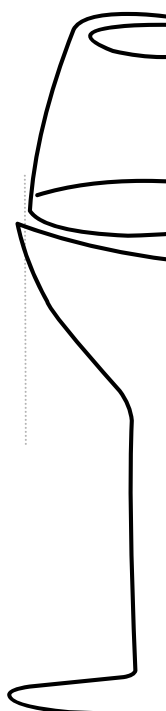
62 €

Jacquart Rosé

69 €

Laurent Perrier Cuvé Rosé

99 €





Cafés - eaux - digestifs

Coffee - water - liqueurs

CAFETERIE

Espresso ou décaféiné	2,40 €
Double Espresso	3,40 €
Café allongé ou Americano	2,40 €
Café noisette et décaféiné noisette	4,00 €
Café au lait	3,50 €
Cappuccino	4,50 €
Chocolat	4,00 €
Irish Coffee	9,00 €

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

THÉS 3,20€

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

INFUSIONS 3,20€

Camomille
Menthe poivrée
Rêves enfants
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 €