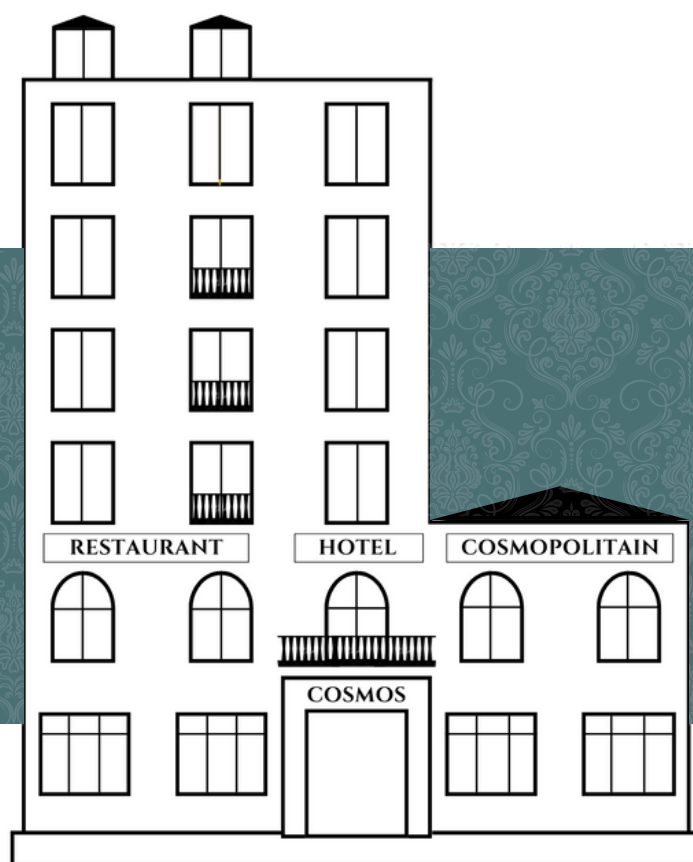


COSMOS
HOTEL-CLUB & SPA



Contrexéville

Restaurant Le Cosmopolitain



Depuis 1904


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

 10€

Cheese board

Planche de charcuteries

10€

Charcuterie board

Planche de fromages & charcuteries

16€

Cheese & Charcuterie board

LES ENTRÉES *STARTERS*

Quiche Lorraine aux champignons & bouquet de salade croquante

13€

Quiche Lorraine with mushrooms & salad

Tartare de Saumon, brunoise de concombre à la crème, citron vert

15€

Salmon tartare with cucumber, flavored with olive oil, lime

Carpaccio de boeuf, huile d'olive & roquette, copeaux de parmesan

13€

Beef carpaccio, olive oil & rocket, parmesan cheese

Aumônière de Noix de Saint Jacques, Gambas, fondue de poireaux & son coulis de crustacés

16€

Puff pastry of Scallops, Gambas, leek fondue & shellfish coulis

Medley de chair de crabe et surimi, son tartare d'avocat, fruit exotique, crevettes roses

14€

Medley of crab meat and surimi, avocado tartare, exotic fruit, prawns

Rosace de melon charentais et ses fines tranches d'Aoste, fruits d'été

13€

"Charentais" melon with slices of Aosta ham, summer fruits

LES SALADES *SALADS*

Salade vosgienne traditionnelle

14€

Traditional "Salade Vosgienne"

Tomates arc-en-ciel, burrata, huile d'olive, basilic, roquette

 14€

Rainbow tomatoes, burrata, olive oil, basil, rocket

POISSONS

FISH

Saumon à la plancha, artichauts violets & asperges, sauce vierge 19€
Salmon "plancha" style, purple artichokes & asparagus, sauce vierge

Filet de Bar rôti sur sa peau croustillante, sauce au Pinot Blanc d'Alsace & boulgour aux légumes 19€
Bass filet roasted on its crispy skin, Alsatian Pinot Blanc sauce & vegetable bulgur

RISOTTO

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

VIANDES

MEATS

Coeur de Quasi de Veau rôti, sauce senteurs de morilles, gratin double 22€
Roasted Veal, morels sauce & double gratin

Suprême de poulet jaune rôti, sauce senteurs de morilles, mini ratatouille 19€
Chicken Supreme, morels sauce & mini ratatouille

Cuisse de Canard confite par nos soins, sauce forestière, tian de légumes du midi & rosace de pommes de terre 19€
Homemade Duck legs confit, mushroom sauce, mediterranean vegetable tian & potatoes rosette

Tartare de boeuf, pommes frites et bouquet de salade croquante 18€
Beef tartare, french fries and salad

Pièce de Faux-Filet au sautoir, sauce au poivre vert, mousseline de carotte, pommes de terre rôties au four 19€
Faux-Filet, green pepper sauce, carrot mousseline, roasted potatoes.

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

ASSIETTE DE FROMAGES LOCAUX : MUNSTER, FROMAGE DE CHÈVRE, ROUSSOT

8€

LOCAL CHEESES : MUNSTER, GOAT CHEESE, ROUSSOT

LES DESSERTS DESSERTS

Le Baba du Roi Stanislas aux myrtilles et à la mirabelle 9€

Blueberries and mirabelle King Stanislas' Baba

Tartelette de fruits de saison 9€

Seasonal fruit pie

Mille-feuille caramélisé à la vanille 9€

Caramelised vanilla Mille-feuille

Salade de fruits, sirop abricot & basilic 8€

Fruit salad, apricot & basil syrup

L'entremet aux trois chocolats 9€

Chocolate trilogy

Café / thé gourmand (Supplément de 1€ pour un cappuccino) 10€

Coffee / tea and mini classic french desserts (extra cost of 1€ for cappuccino)

**Glace 3 boules (parfums aux choix) : fraise, pistache, vanille,
chocolat, citron, framboise, pêche, ananas** 8€

*Ice cream (3 scoops, flavour of your choice): strawberry, pistachio, vanilla,
chocolate, lemon, raspberry, peach, pineapple*

MENU ENFANT - CHILDREN'S MENU (-12 ANS) 15€

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)



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

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

1 DESSERT OF YOUR CHOICE :

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

Les formules

Menus

MENU GOURMAND - 37.50€

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 - 32€

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 - Riesling	29 €		7 €
Alsace AOC - Gewurztraminer	29 €		7 €
Alsace AOC - Pinot Gris - Wolfberger	34 €		

Alsace rouge

Alsace AOC - Pinot Noir	29 €		7 €
-------------------------	------	--	-----

Alsace rosé

Alsace AOC - Pinot Noir - Bestheim	29 €		7 €
------------------------------------	------	--	-----

Alsace effervescent

Crémant d'Alsace AOC - Brut Premium - Bestheim	35 €		8 €
--	------	--	-----

BOURGOGNE / BEAUJOLAIS

Bourgogne blanc

	75 CL	37,5 CL	15 CL
Macon Villages AOP - Les Emalières	38 €		8 €
Chablis AOC - J. Moreau & fils	59 €		

Bourgogne rouge

Mercurey AOP - Domaine Voarick	64 €		
Bourgogne AOP - Pinot Noir - André Ducal	36 €		

Beaujolais rouge

Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge	45 €	34 €	
---------------------------------------	------	------	--

PRIX EN € NET TTC, SERVICE COMPRIS. "L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION".



Carte des vins

- Wine list



BORDEAUX

Bordeaux rouge

75 CL 37,5 CL 15 CL

LALANDE-DE-POMEROL

Lalande De Pomerol AOP - Château Sergeant

74 €

Lalande de Pomerol AOC - Croix de Pomerus

41 €

SAINT EMILION

St Emilion AOC - Réserve Mouton Cadet

49 €

St Emilion AOP - Lucius

39 €

MÉDOC - HAUT MÉDOC

Haut Médoc AOC - Château Lieujean

44 €

29 €

Médoc AOP - La Seigneurie

29 €

GRAVES

Graves AOP - Grabas

24 €

BORDEAUX

Bordeaux AOC - Hauts de Goelane

24 €

Bordeaux AOP - Les Mercadières Rouge

19 €

5 €

Bordeaux blanc

75 CL 37,5 CL 15 CL

Graves AOC - Réserve Mouton Cadet

34 €

PRIX EN € NET TTC, SERVICE COMPRIS

"L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODERATION".

Carte des vins

- Wine list

VAL DE LOIRE

Val de Loire blanc	75 CL	37,5 CL	15 CL
--------------------	-------	---------	-------

POUILLY FUMÉ

Pouilly Fumé AOP - Le Chant des Vignes - J. Mellot	64 €		
--	------	--	--

LOIRE ATLANTIQUE

Muscadet Sèvre et Maine AOP - Donelières	24 €	16 €	
--	------	------	--

SANCERRE

Sancerre AOC - Les Ormeaux - J. Mellot	64 €		
--	------	--	--

Val de Loire rouge

	75 CL	37,5 CL	15 CL
--	-------	---------	-------

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL

Saint Nicolas de Bourgueil AOP - Les Javeaux	29 €	19 €	
--	------	------	--

MAINE ET LOIRE

Saumur Champigny AOC - Valengenet	25 €		6 €
-----------------------------------	------	--	-----

VALLÉE DU RHÔNE

	75 CL	37,5 CL	15 CL
--	-------	---------	-------

Côte-Rôtie AOC - Brune et Blonde - Vidal Fleury	89 €	49 €	
---	------	------	--

Saint-Joseph AOC	70 €		
------------------	------	--	--

Crozes-Hermitage AOP - M. Chapoutier	55 €	33 €	
--------------------------------------	------	------	--

Côtes du Rhône Villages AOC - CJVT Plan De Dieu	27 €		
---	------	--	--

LORRAINE

	75 CL	37,5 CL	15 CL
--	-------	---------	-------

Vin de France - Crillon des Vosges - Michel Moine	45 €	29 €	
---	------	------	--

Blanc Moelleux de Rhubarbe			
----------------------------	--	--	--

Vin de France - Blanc des Vosges - Michel Moine	45 €		
---	------	--	--

Blanc Sec de Rhubarbe			
-----------------------	--	--	--

PRIX EN € NET TTC, SERVICE COMPRIS

"L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODERATION".



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

Escudo Rojo Rouge - Chili

45 €

Beronia Rouge Rioja Crianza - DOC Rioja - Espagne

42 €

Mapu Reserva Rouge - Chili

32 €

CHAMPAGNES

75 CL 37.5 CL 10 CL

Jacquart Brut Mosaïque

62 €

32 €

9 €

Jacquart Rosé

69 €

Laurent Perrier Cuvé Rosé

99 €

PRIX EN € NET TTC, SERVICE COMPRIS
"L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODERATION".





Cafés - eaux - digestifs

Coffee - water - liqueurs

CAFETERIE

Irish Coffee	8,00 €
Cappuccino	4,00 €
Chocolat	3,50 €
Double espresso	3,00 €
Espresso	2,00 €
Café noisette	3,00 €
Décaféiné	2,00 €

THÉS 3,00 €

Darjeeling
Earl Grey
Breakfast Parney
Thé vert à la menthe
Thé vert
Fruits rouges

INFUSIONS 3,00 €

Menthe
Verveine
Verveine menthe
Camomille

EAUX

	100 cl
Vittel	6,00 €
SanPellegrino	6,00 €
	50 cl
Vittel	4,00 €
San Pellegrino	4,00 €

LIQUEURS 4 cl

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

COGNAC 4 cl

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

EAU DE VIE 4 cl

Framboise	8,00 €
Mirabelle	8,00 €