



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

LES ENTRÉES

STARTERS

Quiche Lorraine maison, bouquet de salade verte croquante <i>Homemade "Quiche Lorraine", & crunchy salad</i>	13€
Carpaccio de boeuf, huile d'olive, salade roquette, copeaux de parmesan <i>Beef carpaccio, olive oil marinade, argulana salad and shaved parmesan</i>	14€
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€
Nems de Gambas à la tomate confite, menthe fraîche et son mesclun de salades <i>Shrimp nem with tomato confit, fresh minth and salads mesclun</i>	17€
Cassolette d'escargots aux champignons à la crème d'ail doux <i>Snails saucepan with creamed mushrooms and sweet garlic cream</i>	15€
Tomates arc-en-ciel, burrata, huile d'olive, basilic et sa salade roquette <i>Rainbow tomatoes, burrata, olive oil, basilic with arugula salad</i>	V 14€

LES SALADES

SALADS

Salade vosgienne traditionnelle (pommes de terres, crème fraîche, oeuf poché, tomates, lardons, croûtons) <i>Traditional "Salade Vosgienne"</i> V Peut être commandée sans lardons / can be ordered without bacon	14€
Rosace de melon charentais et ses fines tranches de jambon Serrano, fruits d'été <i>"Charentais" Melon Rosace with slices of Serrano ham, summer fruits</i>	13€

Vous pouvez commander nos salades en entrée ou en plat !

PRIX NET SERVICE COMPRIS. Le registre des allergènes à caractère obligatoire est disponible sur demande.

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

- Coeur quasi de veau rôti, sauce senteurs de morilles, millefeuille de légumes.** 22€
Veal top round roasted, morels flavours sauc, vegetables 'Millefeuille'
- Suprême de poulet jaune fermier rôti sauce forestière, caponata à la provençale** 19€
Roasted Yellow farmer chicken suprem, forest sauc and provençal caponata
- 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

Entremet de mousse citron vert et framboise 9€
French entremet Raspberry and lime flavour mousse

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

	75 CL	37,5 CL	15 CL
Alsace blanc			
Alsace AOC - Gewurztraminer - Bestheim	29 €		7 €
Alsace AOC - Riesling - Bestheim	29 €		7 €
Alsace rosé	75 CL	37,5 CL	15 CL
Alsace AOC - Pinot Noir - 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

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

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 2020	31 €		

Vosges blanc	75 CL	37,5 CL	15 CL
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 €	29 €	

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	64 €		
-----------------------------------------------------------	------	--	--

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

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 €