

COSMOS  
HOTEL-CLUB & SPA  
★★★  
Contrexéville

# Restaurant Le Cosmopolitain



# CUISINE FINE ET GOURMANDE LÉGÈRE ET DIÉTÉTIQUE




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)

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

## LES ENTRÉES STARTERS

<b>Quiche Lorraine aux champignons &amp; bouquet de salade croquante</b> <i>Quiche Lorraine with mushrooms &amp; salad</i>		12€
<b>Foie gras de canard maison &amp; chutney de figues, pain brioché maison</b> (❤️ <i>supplément de 7€ sur les formules</i> ) <i>Homemade "Foie Gras" &amp; fig chutney, homemade brioche bread (5 euro supplement on menus)</i>		20€
<b>Carpaccio de boeuf, huile d'olive &amp; roquette, copeaux de Parmesan</b> <i>Beef carpaccio, olive oil &amp; rocket, parmesan cheese</i>		12€
<b>Aumônière de Noix de Saint Jacques, Gambas, fondue de poireaux &amp; son coulis de crustacés</b> <i>Puff pastry of Scallops, Gambas, leek fondue &amp; shellfish coulis</i>		15€
<b>Aubergines grillées en caviar et son oeuf poché, tranche de saumon mariné maison</b> <i>Grilled eggplants, poached egg and slice of homemade marinated salmon</i>		14€
<b>Rosace de melon charentais et ses fines tranches d'Aoste, fruits d'été</b> <i>"Charentais" melon with slices of Aosta ham, summer fruits</i>		12€

## LES SALADES SALADS

<b>Salade vosgienne traditionnelle</b> <i>Traditional "Salade Vosgienne"</i>		14€
<b>Tomates arc-en-ciel, burrata, huile d'olive, basilic, roquette</b> 		14€
<i>Rainbow tomatoes, burrata, olive oil, basil, rocket</i>		

## 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 normande & farandole de légumes** 19€  
*Bass filet roasted on its crispy skin, normande sauce & medley of vegetables*

## RISOTTO

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

## VIANDES

MEATS

**Pavé de Quasi de Veau laqué, sauce aux cèpes des bois, gratin Montfermeil & pomme fondante** 22€  
*Veal top round, porcini sauce, Montfermeil gratin & fondant potato*

**Suprême de poulet, crumble d'aubergines au parmesan, jus réduit** 19€  
*Chicken Supreme, eggplants with parmesan cheese, sauce*

**Cuisse de Canard confite par nos soins, sauce foie gras, tian de légumes du midi & rosace de pommes de terre** 19€  
*Homemade Duck legs confit, Foie Gras sauce, mediterranean vegetable tian & potato rosette*

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

**Poêlée d'onglet de Boeuf à l'échalotte confite, sauce cèpes, bouquet d'haricots verts, tomate provençale** 18€  
*Beef onglet with shalotts, porcini sauce, green beans, french tomatoe Provencal*

## GRILLADES

GRILLED MEATS

**Entrecôte 300gr (♥ supplément de 5€ sur les formules)** 27€  
*"Entrecôte" (rib steak) 300 gr (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*

**Le Piña colada, mousse noix de coco, compotée d'ananas et biscuit citron vert** 9€

*The Piña colada, coconut mousse, pineapple compote and lime biscuit*

**Mille-feuille caramélisé à la vanille** 9€

*Caramelised vanilla Mille-feuille*

**Salade de fruits, sirop abricot & basilic** 8€

*Fruit salad, apricot & basil syrup*

**Trilogie de chocolat** 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) 14€**

**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)

# NOS FORMULES

## MENUS

### MENU GOURMAND - 36€

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 SILHOUETTE® - 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

# CARTE DES VINS

## - WINE LIST

### ALSACE

<b>Alsace blanc</b>	75 CL	37,5 CL	15 CL
Alsace AOC - Riesling	29 €		7 €
Alsace AOC - Gewurztraminer	29 €		7 €
Alsace AOC - Pinot Gris - Wolfberger	34 €		
<b>Alsace rouge</b>			
Alsace AOC - Pinot Noir	29 €		7 €
<b>Alsace rosé</b>			
Alsace AOC - Pinot Noir - Bestheim	29 €		7 €
<b>Alsace effervescent</b>			
Crémant d'Alsace AOC - Brut Premium - Bestheim	35 €		8 €

### BOURGOGNE / BEAUJOLAIS

<b>Bourgogne blanc</b>	75 CL	37,5 CL	15 CL
Macon Villages AOP - Les Emalières	29 €		7 €
Chablis AOC - J. Moreau & fils	56 €		
<b>Bourgogne rouge</b>			
Mercurey AOP - Domaine Voarick	54 €		
Bourgogne AOP - Pinot Noir - André Ducal	29 €		
<b>Beaujolais rouge</b>			
Brouilly AOP - La Chapelle de Venenge	39 €	22 €	



# CARTE DES VINS

## - WINE LIST



### BORDEAUX

#### Bordeaux rouge

75 CL 37,5 CL 15 CL

##### LALANDE-DE-POMEROL

Lalande De Pomerol AOP - Château Sergant

74 €

Lalande de Pomerol AOC - Croix de Pomerus

39 €

##### 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 €

# 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	21 €	14 €	
--	------	------	--

##### SANCERRE

Sancerre AOC - Les Ormeaux - J. Mellot	58 €	35 €	
--	------	------	--

#### 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	24 €		6 €
-----------------------------------	------	--	-----

### VALLÉE DU RHÔNE

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

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

Saint-Joseph AOC	58 €		
------------------	------	--	--

Crozes-Hermitage AOP - M. Chapoutier	44 €	29 €	
--------------------------------------	------	------	--

Côtes du Rhône Villages AOC - CJVT Plan De Dieu	25 €		
---	------	--	--

### 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			





# CARTE DES VINS

## - WINE LIST



### ROSÉ

75 CL    37,5 CL    15 CL

#### PROVENCE

Côte de Provence AOP - Valadas

23 €

6 €

#### VAR

Méditerranée IGP - Magic

19 €

#### BORDEAUX

Bordeaux AOC - La Bélière - Baron Philippe de Rothschild

29 €

7 €

### VIN DU MONDE

75 CL    37,5 CL    15 CL

Escudo Rojo Rouge - Chili

45 €

Altos Ibericos Rouge - DOC Rioja - Espagne

36 €

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 €



# 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 €
	<b>50 cl</b>
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 €

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