

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)

Planche de fromages
Cheese board



10€

Planche de charcuteries
Charcuterie board

10€

Planche de fromages & charcuteries
Cheese & Charcuterie board

16€

LES ENTRÉES STARTERS

Quiche Lorraine aux champignons & bouquet de salade croquante 12€
Quiche Lorraine with mushrooms & salad

Foie gras de canard maison & chutney de figues, pain brioché maison 20€
(**supplément de 7€ sur les formules**)
Homemade "Foie Gras" & fig chutney, homemade brioche bread (7 euro supplement on menus)

Carpaccio de boeuf, huile d'olive & roquette, copeaux de Parmesan 12€
Beef carpaccio, olive oil & rocket, parmesan cheese

Aumônière de Noix de Saint Jacques, Gambas, fondue de poireaux & son coulis de crustacés 15€
Puff pastry of Scallops, Gambas, leek fondue & shellfish coulis

Aubergines grillées en caviar et son oeuf poché, tranche de saumon mariné maison 14€
Grilled eggplants, poached egg and slice of homemade marinated salmon

Crème de potiron aux lamelles de Noix de Saint-Jacques marinées au citron vert 13€
Pumpkin cream of scallops marinated with lime

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 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

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	29 €		7 €
Chablis AOC - J. Moreau & fils	56 €		

Bourgogne rouge

Mercurey AOP - Domaine Voarick	54 €		
Bourgogne AOP - Pinot Noir - André Ducal	29 €		

Beaujolais rouge

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 Sergeant

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			

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

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 €
	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 €

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