

The background image shows the interior of a restaurant. It features warm, golden lighting from numerous small, hanging pendant lights. In the center, there is a large, lush floral arrangement in a white vase. The room has arched windows or doorways in the background. The foreground shows several tables set with white linens, glassware, and cutlery, with modern, light-colored chairs.

COSMOS

Hôtel • Restaurant • Spa

RESTAURANT

Le Cosmopolitain

Contrexéville

À PARTAGER... OU PAS !

SHARE IT... OR NOT !

Planche de charcuteries locales et fromages des fermes de la Vallée, accompagnée de ses condiments 20€

A selection of locally cured meats and farmhouse cheeses from the Valley, served with accompanying condiments

Goujonnettes frites et rillettes de truites de "Xertigny", pain toasté 17.50€

Fried goujonnettes and trout rillettes from "Xertigny", served with toasted bread ★

LES ENTRÉES

STARTERS

Tataki de thon aux graines, houmous et julienne de concombres à la menthe 16.50€

Sesame-crusted tuna tataki with hummus and mint cucumber julienne

Marbré de foie gras de canard au cacao, nappage au vin Mas Amiel, pain d'épices maison au miel de la Vallée 19.50€

(supplément de 4€ pour les demi-pensions)

Duck foie gras marbled with cocoa, Maury wine glaze, honey gingerbread (a €4 surcharge applies for half-board stays) ★

Tartare de crevette et daurade royale, guacamole et pain nordique 15€

Tartare of shrimp and royal sea bream, guacamole and Nordic bread ★

LES SALADES

SALAD

Traditionnelle salade "Caesar" en petit ou grand format 13.50€
Traditional "Caesar" salad, small or large size 18.50€

Salade Vosgienne en panier croustillant, Meurotte aux fines herbes 15€
Vosges-style salad in a crispy basket, herb meurotte sauce ★

Salade de légumes de saison rôtis, houmous et julienne de concombre à la menthe 15€
Roasted seasonal vegetable salad, served with hummus and a cucumber julienne with mint ★



Salade de légumes de saison rôtis, chèvre en bouchon mariné et croûtons croustillants 16€
Roasted seasonal vegetable salad, served with marinated goat cheese logs and crispy croutons ★

Salade fraîcheur, pastèque, fraise et bleu de la Plaine, copeaux de fuseau Lorrain, en petit ou grand format 12.50€
Fresh salad with watermelon, strawberries and Bleu de la Plaine cheese, topped with shaved Lorraine-style smoked sausage, available in a small or large size ★



POISSONS

FISH

Filet d'omble chevalier de Xertigny, simplement saisi, compotée de fruits de saison et tomate relevée au cumin 22€

Seared fillet of Arctic char from Xertigny, served with a seasonal fruit compote and tomato seasoned with cumin.

Ballotine de sandre et de brochet, sauce au Riesling parfumée à la fève de tonka, servie avec un fenouil effiloché en vinaigrette 21€

Ballotine of zander and pike, served with a Riesling sauce scented with tonka bean, accompanied by shredded fennel in a vinaigrette

VIANDES

MEATS

Médailлон de filet de veau cuit à basse température, servi rosé, accompagné d'olives vertes et de citron confit 25.50€
(supplément de 4.50€ pour les demi-pensions)

Veal tenderloin medallion cooked at low temperature, served pink, accompanied by green olives and preserved lemon (a €4.50 surcharge applies for half-board stays)

Demi-magret de canard cuit rosé à basse température, accompagné de myrtilles et de céleri parfumé au safran 23.50€

Half duck breast cooked medium-rare at low temperature, served with blueberries and celery scented with saffron.

Suprême de poulet fermier des Vosges, parfumé aux agrumes et aux notes anisées, crémeux de maïs torréfié 21€

Free-range chicken supreme from the Vosges, scented with citrus fruits and aniseed notes, served with a creamy roasted corn purée

Pluma de porc ibérique laquée au miel et aux clous de girofle 25.50€
(supplément de 4.50€ pour les demi-pensions)

Iberian pork pluma glazed with honey and cloves (a €4.50 surcharge applies for half-board stays)

Tartare de boeuf au couteau préparé par nos soins, frites fraîches et salade 21€

Hand-cut beef tartare prepared by us, served with fresh fries and salad ★

Faux-filet de boeuf 420g, à partager à 2 ou non, race à viande, mûré 3 à 7 semaines selon arrivage, béarnaise et frites fraîches 75€

420g Beef Sirloin, to share or not, premium beef, dry-aged for 3 to 7 weeks depending on availability, served with Béarnaise sauce and fresh-cut fries

TOUS LES PLATS SONT SERVIS AVEC UNE GARNITURE DE SAISON SELON L'INSPIRATION DU MOMENT.

All dishes are served with a seasonal accompaniment, according to the chef's inspiration

100% VÉGÉTAL

100% PLANT-BASED

Assiette de légumes de saison, myrtilles, céleri parfumé au safran et crémeux de maïs torréfié  18€

Seasonal vegetable plate, blueberries, celery flavored with saffron, and creamy roasted corn purée

FROMAGES

CHEESES

Selection de fromages de nos régions, confiture artisanale 8€

Selection of cheeses from our regions, artisan jam

LES DESSERTS

DESSERTS

Soupe de pêches infusée au thé vert à la menthe, accompagnée de son sorbet pêche 9€

Peach soup infused with mint green tea, served with peach sorbet

Soufflé glacé "mirabelle" et sa purée d'abricots au romarin 9€

Mirabelle frozen soufflé with apricot purée and rosemary

Fraises fraîches, mousse légère au citron vert, sablé croustillant et meringue fondante 9€

Fresh strawberries, light lime mousse, crispy shortbread, and melt-in-the-mouth meringue

Signature chocolatée aux textures fondantes, craquantes et glacées 9€

Signature chocolate creation with melting, crunchy, and frozen textures

Profiterole au craquelin, garnie d'un fond praliné, de crème vanille et de chocolat 9€

Craquelin profiterole, filled with a praline base, vanilla cream, and chocolate

Pavlova aux myrtilles servie avec un sorbet myrtille 9€

Blueberry pavlova served with blueberry sorbet

MENU TERROIR ET TRADITION

39,50 €

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

STARTER, MAIN COURSE AND DESSERT

ENTRÉES AU CHOIX

Choice of starter

- **Salade de légumes de saison rôtis, chèvre en bouchon mariné et croûtons croustillants**
Roasted seasonal vegetable salad, served with marinated goat cheese logs and crispy croutons
- **Salade Vosgienne en panier croustillant, Meurotte aux fines herbes**
Vosges-style salad in a crispy basket, herb meurotte sauce

PLATS AU CHOIX

Choice of dish

- **Suprême de poulet fermier des Vosges, parfumé aux agrumes et aux notes anisées, crémeux de maïs torréfié**
Free-range chicken supreme from the Vosges, scented with citrus fruits and aniseed notes, served with a creamy roasted corn purée
- **Ballotine de sandre et de brochet, accompagnée d'une sauce au Riesling parfumée à la fève de tonka, servie avec un fenouil effiloché en vinaigrette**
Ballotine of zander and pike, served with a Riesling sauce scented with tonka bean, accompanied by shredded fennel in a vinaigrette

DESSERTS AU CHOIX

Choice of dessert

- **Soufflé glacé "mirabelle" et sa purée d'abricots au romarin**
Mirabelle frozen soufflé with apricot purée and rosemary
- **Pavlova aux myrtilles servie avec un sorbet myrtille**
Blueberry pavlova served with blueberry sorbet

MENU ENFANT

(JUSQU'À 10 ANS)

CHILDREN'S MENU (UP TO 10 YEARS OLD)

10€

PLAT, DESSERT ET SIROP À L'EAU

MAIN COURSE, DESSERT AND FRUIT SYRUP WITH WATER

PLATS AU CHOIX

Aiguillettes de poulet panées au corn flakes

Cornflake-crusted chicken strips

ou

Steack haché

Beef burger patty

ou

Filet de colin pané

Breaded hake fillet

**Tous les plats sont servis avec des frites ou
une garniture de légumes de saison.**

All dishes are served with French fries or a seasonal vegetable side dish.

DESSERT

2 Boules de glace au choix

(vanille, fraise ou chocolat)

2 scoops of ice cream of your choice:

vanilla, strawberry, or chocolate.

MENU DIÉTÉTIQUE

34€

DIETETIC MENU

Demandez-nous le menu !

MENUS DIFFÉRENTS TOUS LES
JOURS MIDI ET SOIR
EAU DE 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 - Pinot gris Domaine Mochel

36.50 €

Alsace AOC - Riesling Domaine Mochel

31.50 €

6.50 €

Alsace AOC - Gewurztraminer Domaine
Trimbach

39 €

24 €

Alsace rouge

75 CL 37,5 CL 15 CL

Alsace AOC - Pinot Noir élevé en fût de chêne
2022 cave de Bebelnheim

29.50 €

BOURGOGNE

Bourgogne blanc

75 CL 37,5 CL 15 CL

Chablis AOC - Maison Louis Jadot

41 €

8.50 €

Saint Véran AOC - Maison Pierre Van Oost

45.50 €

Bourgogne rouge

75 CL 37,5 CL 15 CL

Mercurey AOP - Maison Louis Jadot

45.50 €

Bourgogne Côte d'Or DGC - Maison Louis Jadot

42 €

8.50 €

BEAUJOLAIS

Beaujolais rouge

75 CL 37,5 CL 15 CL

Saint Amour AOP - Domaine Pierre Van Oost

35.50 €



Carte des vins

- *Wine list*



BORDEAUX

Bordeaux rouge

Plaisir de Siaurac AOC - Lalande de Pomerol
Domaine de Siaurac 2019

75 CL 37,5 CL 15 CL

45 € 24 €

Plaisir de Siaurac AOC - Lalande de Pomerol
Domaine de Siaurac 2022

23.50 € 6 €

Plaisir de Siaurac AOC - Lalande de Pomerol
Domaine de Siaurac 2023

13.50 €

VAL DE LOIRE

Val de Loire blanc

Sancerre AOP - Domaine Franck Millet

75 CL 37,5 CL 15 CL

40.50 € 22.50 €

Val de Loire rouge

Menetou-Salon Rouge AOP -
Domaine Franck Millet

75 CL 37,5 CL 15 CL

45.50 €

VALLÉE DU RHÔNE

Vallée du Rhône Rouge

Astralabe AOP - Domaine Chêne Bleu

75 CL 37,5 CL 15 CL

35 € 7 €

Saint Joseph AOC - Cuvée Cap Nord
Domaine Combier

55.50 €

Cuvée L Crozes-Hermitage AOC - Laurent Combier

27 € 6 €

Chateauneuf du Pape AOC - Cuvée réserve Domaine
de Pignan

88 €

Carte des vins

-*Wine list*



VALLÉE DU RHÔNE

Vallée du Rhône Blanc

Astralabe AOP Domaine Chêne Bleu

75 CL	37,5 CL	15 CL
35 €		7 €

ROSÉ

Provence

Côteaux Aix de Provence AOP
Cuvée Domaine Bio Domaine Frédavelle

75 CL	37,5 CL	15 CL
19.50 €		5.50 €

Château de Malherbe AOP-
Côte de Provence le Fort

35 €

COTE DE GASCOGNE

Côte de gascogne

Première Grives Blanc IGP
Maison du Château du Tariquet

75 CL	37.5 CL	15 CL
18.50 €		5 €

CHAMPAGNES

Champagne origine brut AOP
Domaine A. Bergère

75 CL	37.5 CL	10 CL
55 €		11 €

Solera Blanc de Blancs AOP
Domaine A. Bergère

67.50 €	13 €
---------	------

Billecart Le Réserve AOP

95 €



Cafés - eaux - digestifs

Coffee - water - liqueurs

BOISSONS CHAUDES

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

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

THÉS 3,20€

Thé Noir Darjeeling Bio
Thé Noir Earl Grey Bio
Thé Noir Fruits rouges Bio
Thé Vert-Menthe Bio
Thé Vert Sencha Bio
Thé Noir Caramel Tonka Bio
Thé Vert Citron-Citron Vert Bio

INFUSIONS 3,20€

Camomille
Digestive
Tilleul
Verveine Menthe

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 €
Mirabelle	12,00 €
Abricot	12,00 €

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 €

MENU DU JOUR

ENTRÉE

Comme un pâté Lorrain, canard et veau, jus en gelée, pickles

PLAT

Comme un pâté Lorrain, canard et veau, jus en gelée, pickles

DESSERT

Comme un pâté Lorrain, canard et veau, jus en gelée, pickles