

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

Les tartinables : rillettes aux deux saumons et au confit de canard, guacamole et toasts chauds 17.50€

The spreads: two-salmon rillettes and duck confit rillettes, guacamole, and warm toast

LES ENTRÉES

STARTERS

Meurette d'escargots "Helix Aspersa", feuilleté à l'ail doux, lard fumé du Val d'Ajol, oeuf mollet pané frit 15.50€

"Helix Aspersa" snail meurette, sweet garlic puff pastry, smoked bacon from Val-d'Ajol, breaded soft-boiled egg

Ceviche de noix de Saint-Jacques et bar, saisi par son velouté au safran, crackers de graines et Shimeji en vinaigrette 18.50€
(supplément de 4.50€ pour les demi-pensions)

Scallop and sea bass ceviche, seared with saffron velouté, seed crackers and Shimeji mushrooms in vinaigrette (a €4.50 surcharge applies for half-board stays)

Terrine de foie gras de canard aux pommes flambées, chutney de figues et toasts de pain aux céréales 19.50€
(supplément de 4.50€ pour les demi-pensions)

Duck foie gras terrine with flambéed apples, fig chutney and multigrain toast (a €4.50 surcharge applies for half-board stays)

Salade croquante d'hiver, courge et clémentine, rosbif de filet de boeuf saveur thaï 15€

Crunchy winter salad with squash and clementine, Thai-style beef tenderloin roast

Courge et clémentine poêlées, champignons en vinaigrette sur salade croquante d'hiver 13.50€

Pan-seared squash and clementine, mushrooms in vinaigrette, on a crisp winter salad

POISSONS

FISH

Dos de sandre, farce fine aux écrevisses, sauce aux crustacés, et sa garniture 29€
(supplément de 10€ pour les demi-pensions)

*Pike-perch fillet, delicate crayfish stuffing, shellfish sauce and seasonal garnish
(a €10 surcharge applies for half-board stays)*

Noix de Saint-Jacques juste saisies, croûte de pain d'épices, jus perlé de potimarron et sa garniture 28.50€
(supplément de 10€ pour les demi-pensions)

Lightly seared scallops, gingerbread crust, pumpkin velouté with a delicate drizzle of jus, and seasonal garnish (a €10 surcharge applies for half-board stays)

VIANDES

MEATS

Rouelle d'effiloché de paleron, 7 heures à la Bourguignonne, et sa garniture 22€

Seven-hour slow-cooked shredded beef chuck, Burgundy-style, with seasonal garnish

Mignon de veau rosé, farci à la duxelles, sauce aux morilles et au vin jaune, et sa garniture 32€
(supplément de 10€ pour les demi-pensions)

Rosé veal tenderloin, stuffed with mushroom duxelles, morel and Vin Jaune sauce, with seasonal garnish (a €10 surcharge applies for half-board stays)

Suprême de poulet fermier d'Alsace, cuisson à basse température, giboulée de girolles en persillade et sa garniture 22.50€

Low-temperature cooked Alsatian free-range chicken supreme, chanterelle mushrooms with garlic and parsley, served with seasonal accompaniments

Faux-filet affiné 3 à 6 semaines de race, à partager à deux ou non, frites et sauce béarnaise maison 77€

3- to 6-week dry-aged breed-specific sirloin steak, for two to share or enjoy individually, served with French fries and homemade Béarnaise sauce

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

Légumes du jour et fricassée de champignons 

15.50€

Vegetables of the day and mushroom fricassée

FROMAGES

CHEESES

Assiette de quatre fromages de notre sélection des fermes de la vallée

9€

Selection of four cheeses from local farms in the valley ★

LES DESSERTS

DESSERTS

Éclair en tartelette sablée, crème de mangue "Kalamansi"

9€

Eclair tartlet with sweet shortcrust pastry and "Kalamansi" mango cream

Soufflé glacé "mirabelle", coulis de poire aux quatre épices

9€

"Iced Mirabelle Plum Soufflé", four-spice pear coulis ★

Ananas "Piña Colada"

9€

"Piña Colada" pineapple

Mille-feuille à la mousseline de fève tonka, éclats de châtaigne et caramel au beurre salé

9€

Mille-feuille with tonka bean mousseline, chestnut pieces and salted butter caramel

Gratin de chocolat noir au poivre "Timut", cuit à la demande, crème glacée chocolat au lait

9€

Dark chocolate gratin with Timut pepper, cooked to order, served with milk chocolate ice cream ★

MENU COSMOPOLITAIN

42 €

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

STARTER, MAIN COURSE AND DESSERT

ENTRÉES AU CHOIX

Choice of starter

- **Salade croquante d'hiver, courge et clémentine, rosbif de filet de boeuf saveur thaï**
Crunchy winter salad with squash and clementine, Thai-style beef tenderloin roast
- **Meurette d'escargots "Helix Aspersa", feuilleté à l'ail doux, lard fumé du Val d'Ajol, oeuf mollet pané frit**
"Helix Aspersa" snail meurette, sweet garlic puff pastry, smoked bacon from Val-d'Ajol, breaded soft-boiled egg

PLATS AU CHOIX

Choice of dish

- **Rouelle d'effiloché de paleron, 7 heures à la Bourguignonne, et sa garniture**
Seven-hour slow-cooked shredded beef chuck, Burgundy-style, with seasonal garnish
- **Suprême de poulet fermier d'Alsace, cuisson à basse température, giboulé de girolles en persillade et sa garniture**
Low-temperature cooked Alsatian free-range chicken supreme, chanterelle mushrooms with garlic and parsley, served with seasonal accompaniments
- **Pavé de saumon sauce crustacée**
Salmon fillet, shellfish sauce

DESSERTS AU CHOIX

Choice of dessert

- **Soufflé glacé "mirabelle", coulis de poire aux quatre épices**
"Iced Mirabelle Plum Soufflé", four-spice pear coulis

- **Café gourmand**
Coffee with a selection of mini desserts

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

Deux Boules de glace au choix

(vanille, fraise ou chocolat)

Two 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.

LE COSMOS EXPRESS

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT 21€ / ENTRÉE, PLAT ET DESSERT 28€

Disponible uniquement le midi, du lundi au vendredi hors jours fériés

ENTRÉES 7€

Starter

Oeuf "Meurette", croutons à l'ail
"Meurette" egg, garlic croutons

Pâté en croûte maison, selon l'inspiration du moment, confit d'oignons
Homemade pâté en croûte, inspired by the chef's daily inspiration, onion confit

Salade de crevette à l'ananas au piment d'espelette
Prawn and pineapple salad with Espelette pepper

Entrée du jour sur ardoise
Starter of the day – see the chalkboard

PLATS 14€

Dish

Pavé de saumon, sauce à l'oseille
Salmon fillet, sorrel sauce

Pièce du boucher du marché, sauce au poivre vert
Market butcher's cut, green peppercorn sauce

Suprême de poulet, crème de munster au cumin
Chicken supreme, Munster cheese and cumin cream sauce

Plat du jour sur ardoise
Dish of the day – see the chalkboard

DESSERTS 7€

Dessert

Assiette de trois fromages de notre sélection, salade
Selection of three cheeses, served with salad

Profiterole au craquelin, vanille et chocolat
Craquelin profiterole with vanilla and chocolate

Soufflé glacé "Mirabelle", coulis de poire aux quatre épices
Mirabelle plum iced soufflé, pear coulis with four spices

Café gourmand, 3 mignardises du moment
Gourmet coffee, served with 3 petit fours of the day