

franzos

CAFÉ ^{et} BAR ^{et} BISTRO

bonjour – bonsoir

c'est accepter une liaison à risques que de se laisser charmer par ce franzos. qui dérobe des fleurs et qui vole des cœurs. qui sait profiter de la vie avec une nonchalance déconcertante. qui rayonne de plaisir quand il invente quelque chose de neuf – et c'est souvent le cas. mais cette insolence lui va comme un gant alors: laisse-toi séduire. bienvenue au franzos !

eine gefährliche liebschaft ist er, der franzos. klaut blumen und stiehlt herzen. weiss das leben zu geniessen. lebt's mit kategorischer nonchalance. strahlt, wenn er etwas neues ausbeckt. und das tut er oft. der übermut steht ihm gut. lass dich um den finger wickeln: bienvenue au franzos!

les boissons chaudes

espresso	4²⁰
espresso macchiato	4⁵⁰
double espresso	5⁸⁰
café	5⁰⁰
café mélange café, crème chantilly	6⁰⁰
cappuccino, café au lait	5³⁰
latte macchiato	5⁸⁰/6⁸⁰
avec caramel, noisette, vanille ou amaretto	
chocolat chaud maison	6⁵⁰
chocolat chaud mélange chocolat maison, crème chantilly	7⁵⁰
thé à la menthe fraîche	6⁵⁰
thé au gingembre frais	6⁵⁰
thé noir, vert, verveine, camomille, aux fruits	5²⁰
café royal café, cognac, crème chantilly	9⁵⁰
café baileys café, baileys, crème chantilly	9⁵⁰
café corretto espresso, grappa	8⁰⁰
vin chaud rouge/blanc au gingembre	7⁵⁰/8⁰⁰

les boissons froides

perrier eau gazeuse, 33cl, bouteille **5⁰⁰**

appenzell mineral still 33cl/50cl, bouteille **4⁸⁰/6⁵⁰**

appenzell mineral laut 33cl/50cl, bouteille **4⁸⁰/6⁵⁰**

limonade la mortuacienne 33cl, bouteille **5⁸⁰**
— l'originale, grenade, citron,
mandarine ^{ou} pamplemousse

orangina 25cl, bouteille **5⁰⁰**

coca cola classic ^{ou} **zero** 33cl, bouteille **5⁰⁰**

thé froid bio ^{aux} **herbes** 40cl **6⁰⁰**

schorle 33cl, bouteille **5⁰⁰**

citron pressé 20cl **5⁰⁰**

jus d'orange frais 20cl **6⁵⁰**

jus de pamplemousse 20cl **5⁵⁰**

jus de tomate 20cl **5⁵⁰**

carafe d'eau du robinet 30cl/50cl **3⁰⁰/5⁰⁰**

dies erlauben wir uns zu verrechnen

für personalkosten, infrastruktur und dienstleistung

les bières

kronenbourg 1664 25cl/50cl, pression **5²⁰/8⁰⁰**

grimbergen bière d'hiver, 25cl/50cl, pression **6⁰⁰/9⁵⁰**

ch'ti blonde 33cl, bouteille **7⁸⁰**

bellerose 75cl, bouteille **18⁵⁰**

chopfab amber 33cl, bouteille **7²⁰**

appenzeller quöllfrisch naturtrüb, 33cl, bouteille **7²⁰**

appenzeller weizen 50cl, bouteille **9⁰⁰**

appenzeller leermond sans alcool, 33cl, bouteille **7⁰⁰**

monaco 25cl/50cl, pression **5⁵⁰/8²⁰**
bière, sirop de grenadine, limonade

picon bière 25cl/50cl, pression **6⁵⁰/9⁰⁰**
bière, picon

le vin mousseux

crémant d'alsace ac prestige

9⁵⁰ / 58⁰⁰

domaine gruss, eguisheim

cépages: pinot blanc, auxerrois, riesling et pinot noir

nase mit citrusnoten und weissen blumen

— es muss nicht immer prosecco sein...

crémant royal crémant à la crème de cassis

11⁰⁰



**cidre de
normandie**

blanc 25 cl
7⁰⁰

PRIX PAR 10CL OU 75 CL

les champagnes

taittinger brut irroy

15⁵⁰ / 82⁰⁰

champagne taittinger, reims
cépages: pinot noir et chardonnay
*schon marie-antoinette genoss die edlen tropfen
aus dem château de irroy en champagne.*

taittinger brut réserve

98⁰⁰

champagne taittinger, reims
cépages: pinot noir et chardonnay
*edler champagner nicht nur für
die späten stunden.*

kir royal champagne à la crème de cassis

16⁵⁰

les vins blancs

viognier le crés aop 2017

8⁰⁰/48⁰⁰

château de raissac, pays d'oc

cépage: viognier

aromatisch, frisch und angenehm fruchtig

— *frankreich im glas.*

entre-deux-mers aop 2016/2017

8⁵⁰/52⁰⁰

château haut bessac, bordeaux

cépages: sauvignon blanc, sémillon et muscadelle

süffiger wein, 8 monate im fass gelagert.

abgerundet mit zitrus und exotischen noten.

sancerre blanc aop 2016/2017

9⁰⁰/54⁰⁰

domaine tinel-blondelet, loire

cépage: sauvignon blanc

finesse trifft frische. wunderbar trocken von der loire

— *ein französischer klassiker.*

blanc cassis vin blanc à la crème de cassis

9⁰⁰

le vin liqueux

muscat de rivesaltes

9⁰⁰

le vin rosé

terroir des mazets aop 2016

8⁵⁰/52⁰⁰

domaine castan, languedoc

cépages: syrah, cinsault et grenache

passt zu fast allem. wir korrigieren: passt immer.

les vins rouges

parallèle 45 aop 2015 / 2016

8⁰⁰/48⁰⁰

paul jaboulet aîné, côtes du rhône

cépages: grenache et syrah

leichter und fruchtiger bistrowein

— bei dem oft nur ein glas nicht genügt.

belmont aop 2015

8⁵⁰/52⁰⁰

château de raissac, pays d'oc

cépages: grenache et syrah

fruchtbombe aus bézier mit vollem

und ausgewogenem abgang.

la clape aop 2016

9⁰⁰/54⁰⁰

château d'anglès, côtes du languedoc

cépages: grenache, syrah et mourvèdre

fällig, ausladend, gewürznoten von roten beeren

und pfeffer — j'adore.

les vins rouges

fronsac aop 2015

95⁰⁰/58⁰⁰

château du fort pontus, bordeaux

cépage: merlot

typischer bordeaux mit schönem charakter und weichem tannin

— nichts für etikettentrinker.

st. émilion grand cru ac 2016

68⁰⁰

château martinet, bordeaux

cépages: merlot et cabernet franc

kraftvoll, elegant, ausgewogen

— typischer st. émilion grand cru mit finesse.

châteauneuf-du-pape ac 2007

86⁰⁰

réserve marquis anselme mathieu, vallée du rhône

cépages: grenache et mourvèdre

frisch, rund, ausladend. hervorragend gelagerter wein

— boooooaaaar ist der...

les pastis

pastis d'antan fabrication artisanale, 2cl/4cl, 45%	6⁰⁰/10⁰⁰
ricard 2cl/4cl, 45%	5⁰⁰/9⁰⁰
pastis 51 2cl/4cl, 45%	5⁰⁰/9⁰⁰
perroquet pastis 51, sirop de menthe	9⁵⁰
tomate pastis 51, sirop de grenadine	9⁵⁰

les apéritifs / les cocktails

dolin vermouth blanc ou rouge 4cl, 16%	8⁰⁰
lillet blanc ou rosé 4cl, 17%	8⁰⁰
pineau des charentes 4cl, 17.5%	8⁰⁰
suze 4cl, 20%	8⁰⁰
campari soda ou orange	10⁰⁰/11⁰⁰
bloody mary	14⁰⁰
hugo crémant, sirop de sureau	13⁰⁰
apérol crémant, apérol	13⁰⁰
lillet vive lillet blanc, tonic	13⁰⁰
rosé pamp' liqueur de pamplemousse, vin rosé, limonade	13⁰⁰
parigot suze, gin, tonic, jus de citron	15⁰⁰

les cocktails / les longdrinks

franzos 75 crémant, gin, jus de citron 15⁰⁰

bourriquet tequila, gingembre, jus de citron, sirop de mangue 16⁰⁰

monaco mojito vodka, crémant,
limette, sirop de sureau, menthe fraîche 16⁰⁰

negroni gin, campari, dolin rouge 16⁰⁰

whiskey sour whiskey bourbon, jus de citron, jus d'orange 16⁰⁰

amaretto sour amaretto, whiskey bourbon,
jus de citron, jus d'orange 16⁰⁰

gin tonic gordon's ou hendrick's, gents 14⁰⁰/16⁰⁰

vodka lemon absolut ou belvédère, schweppes lemon 14⁰⁰/16⁰⁰

whiskey cola red label ou jack daniel's, coca-cola 14⁰⁰/16⁰⁰

cuba libre bacardi ou havana club, limette, coca-cola 14⁰⁰/16⁰⁰

les spiritueux

vieille prune grande réserve 2cl, 40% 9⁰⁰

calvados original pays d'auge 2cl, 40% 9⁰⁰

armagnac hors d'âge 2cl, 40% 11⁰⁰

cognac vsop 7 ans 2cl, 40% 12⁰⁰

deux frères gin artisanal, 4cl, 43% 16⁰⁰

lagavulin single malt, 4cl, 43% 16⁰⁰

manger

pour les lève-tôt

für die frühaufsteher

petit déj'bleu a/d/e/h **9⁵⁰**

croissant, baguette, confiture, miel, beurre

petit déj'blanc a/d/e/h **18⁵⁰**

croissant, baguette, confiture, miel, beurre,
fromages, charcuterie

petit déj'rouge a/b/d/e/h **28⁵⁰**

croissant, baguette, confiture, miel, beurre,
fromages, charcuterie, oeufs brouillés,
yaourt bio avec fruit de saison

yaourt bio avec **fruits de saison /** **8⁵⁰**

avec **céréales** a/d/e **9⁵⁰**

œuf à la coque b **4⁵⁰**

œufs brouillés / au lard b/d **11⁰⁰/13⁵⁰**

croissant au beurre a/d/e **2⁵⁰**

pain au chocolat a/d/e **3⁰⁰**

brioche a/d/e **2⁷⁰**

pain aux raisins a/d/e **3²⁰**

LUNDI À VENDREDI JUSQU'À 11.30
SAMEDI ET DIMANCHE NON-STOP

déjeuner et dîner

mittag- und abendessen

croque-monsieur sans / avec **salade** a/e/g **10⁰⁰ / 18⁰⁰**

da wird auch ein schinken-käse-toast zum leckerbissen.

quiche lorraine sans / avec **salade** a/b/d/e **11⁰⁰ / 19⁰⁰**

*zwiebeln, käse und speck — ein klassiker
in der französischen küche.*

quiche végétarienne sans / avec **salade** a/b/d/e **11⁰⁰ / 19⁰⁰**

es muss nicht immer fleisch sein.

salade au **chèvre chaud** a/e **20⁵⁰**

*milder käse vom geissli, gratiniert mit rosmarinhonig,
äpfeln und nüssen.*

galette complète avec **salade** a/b/d/e **24⁰⁰**

*crêpe aus buchweizenmehl, gefüllt mit schinken,
käse, champignons und spiegelei.*

coq au **vin** a/d/i **29⁵⁰**

*buhn im rotwein geschmort, mit saisonalem kartoffelstampf
— ein französisches nationalgericht.*

tartare de **boeuf** / avec **cognac** f/g **32⁰⁰ / 36⁰⁰**

*170 grammes de plaisir — schon oft probiert und doch etwas
anders bei uns, serviert mit salat und baguette café de paris.*

n'hésitez pas à nous demander nos propositions de saison
fragen Sie nach unseren saisonalen gerichten.

pour l'apéro

als apéritif

tapenade ^{aux} olives noires ^{et} vertes ^e **8⁰⁰**

dips ^{aux} légumes frais, **11⁰⁰**

sauc ^{aux} herbes ^{et} sauc cocktail ^{b/d}

rillettes de canard **12⁵⁰**

konfierte ente — nach traditioneller art lange im ofen gegart.

assiette franzos ^{d/e} **18⁰⁰/28⁰⁰**

*eine schöne auswahl von verschiedenen französischen käse,
jambon de bayonne und saucisson des pyrénées*



les gourmandises

die leckereien

tarte tatin a/b/e **8⁵⁰**

avec double crème / glace b/d **10⁰⁰ / 11⁵⁰**

fondant au chocolat a/b/d/e **8⁵⁰**

avec double crème / glace b/d **10⁰⁰ / 11⁵⁰**

crème brûlée b/d **9⁰⁰**

crêpe au jus de citron et au sucre a/b/d/e **9⁰⁰**

crêpe à la banane et au chocolat a/b/d/e **12⁰⁰**

crêpe au grand marnier a/b/d/e **13⁰⁰**

café froid avec glace à la vanille b/d **8⁵⁰**

cerises à l'eau de vie / avec glace b/d **9⁰⁰ / 12⁰⁰**

assiette de fromages d/e **13⁰⁰**

vocabulaire de base

mini jupe — *minirock*

beau gosse — *gut aussehender typ*

bisous — *küsschen*

à fond la caisse — *mit vollgas*

chouchou — *liebbling, schatz*

je t'embrasse — *ich umarme / küsse dich*

je tombe dans les pommes — *ich verliere das
bewusstsein*

on y va — *lass' uns gehen*

j'ai la dalle — *ich hab kohldampf*

tête à claques — *ohrfeigengesicht*

Quai ^{de la} Limmat 138
8001 Zurich
téléphone 044 542 46 33
bonjour@franzos.ch
www.franzos.ch

Quai ^{de la} Limmat 138
8001 Zurich
téléphone 044 542 46 33
bonjour@franzos.ch
www.franzos.ch