

franzos

CAFÉ<sup>et</sup> BAR<sup>et</sup> 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 ausheckt. und das tut er oft. der übermut steht ihm gut. lass dich um den finger wickeln: bienvenue au franzos!*

## les boissons chaudes

<b>espresso</b>	<b>4<sup>20</sup></b>
<b>espresso macchiato</b>	<b>4<sup>50</sup></b>
<b>double espresso</b>	<b>5<sup>80</sup></b>
<b>café</b>	<b>5<sup>00</sup></b>
<b>café mélange</b> café, crème chantilly	<b>6<sup>00</sup></b>
<b>cappuccino, café au lait</b>	<b>5<sup>30</sup></b>
<b>latte macchiato</b>	<b>5<sup>80</sup>/6<sup>80</sup></b>
<b>avec caramel, noisette, vanille ou châtaigne</b>	
<b>chocolat chaud maison</b>	<b>6<sup>50</sup></b>
<b>chocolat chaud mélange</b> chocolat maison, crème chantilly	<b>7<sup>50</sup></b>
<b>thé à la menthe fraîche</b>	<b>6<sup>50</sup></b>
<b>thé au gingembre frais</b>	<b>6<sup>50</sup></b>
<b>thé darjeeling, earl grey, jasmin vert, oasis, aux fruits</b>	<b>5<sup>20</sup></b>
<b>café royal</b> café, cognac, crème chantilly	<b>9<sup>50</sup></b>
<b>café baileys</b> café, baileys, chocolat maison, crème chantilly	<b>9<sup>50</sup></b>
<b>café corretto</b> espresso, grappa	<b>8<sup>00</sup></b>

## les boissons froides

**perrier** eau gazeuse, 33cl, bouteille **5<sup>00</sup>**

---

**appenzell** eau minerale sans bulles, 33cl/50cl, bouteille **4<sup>80</sup>/6<sup>50</sup>**

---

**appenzell** eau minerale avec bulles, 33cl/50cl, bouteille **4<sup>80</sup>/6<sup>50</sup>**

---

**limonade la mortuacienne** 33cl, bouteille **6<sup>00</sup>**  
— l'originale, grenade, citron,  
mandarine <sup>ou</sup> pamplemousse

---

**orangina** 25cl, bouteille **5<sup>00</sup>**

---

**coca cola classic** <sup>ou</sup> **zero** 33cl, bouteille **5<sup>00</sup>**

---

**thé froid bio** <sup>aux</sup> **herbes** 40cl **6<sup>00</sup>**

---

**schorle de pomme** 33cl, bouteille **5<sup>00</sup>**

---

**citron pressé** 20cl **5<sup>00</sup>**

---

**jus d'orange frais** 20cl **6<sup>50</sup>**

---

**jus de pamplemousse** 20cl **5<sup>50</sup>**

---

**jus de tomate** 20cl **5<sup>50</sup>**

---

**carafe d'eau du robinet** 30cl/50cl **3<sup>00</sup>/5<sup>00</sup>**

*dies erlauben wir uns zu verrechnen  
für personalkosten, infrastruktur und dienstleistung*

---

## les bières

**kronenbourg 1664** 25cl/50cl, pression **5<sup>20</sup>/8<sup>00</sup>**

---

**kronenbourg 1664 blanc** 25cl/50cl, pression **5<sup>80</sup>/8<sup>80</sup>**

---

**ch'ti blonde** 33cl, bouteille **7<sup>80</sup>**

---

**bellerose** 75cl, bouteille **18<sup>50</sup>**

---

**chopfab amber** 33cl, bouteille **7<sup>20</sup>**

---

**appenzeller quöllfrisch** naturtrüb, 33cl, bouteille **7<sup>20</sup>**

---

**appenzeller weizen** 50cl, bouteille **9<sup>00</sup>**

---

**appenzeller leermond** sans alcool, 33cl, bouteille **7<sup>00</sup>**

---

**monaco** 25cl/50cl, pression **5<sup>50</sup>/8<sup>20</sup>**  
bière, sirop de grenadine, limonade

---

**picon bière** 25cl/50cl, pression **6<sup>50</sup>/9<sup>00</sup>**  
bière, picon

---

le vin mousseux

**crémant d'alsace ac prestige**

**9<sup>50</sup> / 58<sup>00</sup>**

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

**11<sup>00</sup>**



PRIX PAR 10 CL OU 75 CL

## les champagnes

**taittinger brut irroy**

**15<sup>50</sup> / 82<sup>00</sup>**

---

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**

**98<sup>00</sup>**

---

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

---

**kir royal** champagne à la crème de cassis

**16<sup>50</sup>**

---

## les vins blancs

### viognier le crés

8<sup>00</sup>/48<sup>00</sup>

---

château de raissac, pays d'oc

cépage: viognier

*aromatisch, frisch und angenehm fruchtig*

— *frankreich im glas.*

---

### entre-deux-mers

8<sup>50</sup>/52<sup>00</sup>

---

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

9<sup>00</sup>/54<sup>00</sup>

---

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

9<sup>00</sup>

---

## le vin liqueux

### muscat de rivesaltes

9<sup>00</sup>

---

domaine bertrand bergé, languedoc

cépages: muscat d'alexandrie, muscat petits grains

*der beste begleiter zu dessert und käse*

---



## le vin rosé

### terroir des mazets

8<sup>50</sup>/52<sup>00</sup>

---

domaine castan, languedoc

cépages: syrah, cinsault et grenache

*passt zu fast allem. wir korrigieren: passt immer.*

---

## les vins rouges

### parallèle 45

8<sup>00</sup>/48<sup>00</sup>

---

paul jaboulet aîné, côtes du rhône

cépages: grenache et syrah

*leichter und fruchtiger bistrowein*

*— bei dem oft nur ein glas nicht genügt.*

---

### belmont

8<sup>50</sup>/52<sup>00</sup>

---

château de raissac, pays d'oc

cépages: grenache et syrah

*fruchtbombe aus bézier mit vollem*

*und ausgewogenem abgang.*

---

### la clape

9<sup>00</sup>/54<sup>00</sup>

---

château d'anglès, côtes du languedoc

cépages: grenache, syrah et mourvèdre

*füllig, ausladend, gewürznoten von roten beeren*

*und pfeffer — j'adore.*

---

## les vins rouges

### fronsac

9<sup>50</sup>/58<sup>00</sup>

---

château du fort pontus, bordeaux

**cépage:** merlot

*typischer bordeaux mit schönem charakter und weichem tannin*

— nichts für etikettentrinker.

---

### st. émilion grand cru

68<sup>00</sup>

---

château martinet, bordeaux

**cépages:** merlot et cabernet franc

*kraftvoll, elegant, ausgewogen*

— typischer st. émilion grand cru mit finesse.

---

### châteauneuf-du-pape

86<sup>00</sup>

---

réserve marquis anselme mathieu, vallée du Rhône

**cépages:** grenache et mourvèdre

*frisch, rund, ausladend. hervorragend gelagerter wein*

— boooooooooo ist der...

---

## les pastis

<b>ricard</b> 2cl/4cl, 45%	5 <sup>00</sup> /9 <sup>00</sup>
<b>pastis 51</b> 2cl/4cl, 45%	5 <sup>00</sup> /9 <sup>00</sup>
<b>pastis d'antan</b> fabrication artisanale, 2cl/4cl, 45%	6 <sup>00</sup> /10 <sup>00</sup>
<b>perroquet</b> pastis 51, sirop de menthe	9 <sup>50</sup>
<b>tomate</b> pastis 51, sirop de grenadine	9 <sup>50</sup>

## les apéritifs / les cocktails

<b>dolin vermouth blanc ou rouge</b> 4cl, 16%	8 <sup>00</sup>
<b>lillet blanc ou rosé</b> 4cl, 17%	8 <sup>00</sup>
<b>pineau des charentes</b> 4cl, 17.5%	8 <sup>00</sup>
<b>suze</b> 4cl, 20%	8 <sup>00</sup>

<b>campari soda ou orange</b>	10 <sup>00</sup> /11 <sup>00</sup>
<b>bloody mary</b>	14 <sup>00</sup>

<b>hugo</b> crémant, sirop de sureau	13 <sup>00</sup>
<b>apérol</b> crémant, apérol	13 <sup>00</sup>
<b>lillet vive</b> lillet blanc, tonic	13 <sup>00</sup>
<b>lillet rosé vive</b> lillet rosé, tonic	13 <sup>00</sup>
<b>rosé pamp'</b> liqueur de pamplemousse, vin rosé, limonade	13 <sup>00</sup>
<b>parigot</b> suze, gin, tonic, jus de citron	15 <sup>00</sup>

## les cocktails / les longdrinks

**franzos 75** crémant, gin, jus de citron **15<sup>00</sup>**

---

**bourriquet** tequila, gingembre, jus de citron, sirop de mangue **16<sup>00</sup>**

---

**monaco mojito** vodka, crémant,  
limette, sirop de sureau, menthe fraîche **16<sup>00</sup>**

---

**negroni** gin, campari, dolin rouge **16<sup>00</sup>**

---

**whiskey sour** whiskey bourbon, jus de citron, jus d'orange **16<sup>00</sup>**

---

**amaretto sour** amaretto, whiskey bourbon,  
jus de citron, jus d'orange **16<sup>00</sup>**

---

**gin tonic** gordon's ou hendrick's, gents **14<sup>00</sup>/16<sup>00</sup>**

---

**vodka lemon** absolut ou belvédère, schweppes lemon **14<sup>00</sup>/16<sup>00</sup>**

---

**whiskey cola** red label ou jack daniel's, coca-cola **14<sup>00</sup>/16<sup>00</sup>**

---

**cuba libre** bacardi ou havana club, limette, coca-cola **14<sup>00</sup>/16<sup>00</sup>**

---

## les spiritueux

**vieille prune grande réserve** 2cl, 40% **9<sup>00</sup>**

---

**calvados original pays d'auge** 2cl, 40% **9<sup>00</sup>**

---

**armagnac hors d'âge** 2cl, 40% **11<sup>00</sup>**

---

**cognac vsop 7 ans** 2cl, 40% **12<sup>00</sup>**

---

**deux frères** gin artisanal, 4cl, 43% **16<sup>00</sup>**

---

**lagavulin** single malt, 4cl, 43% **16<sup>00</sup>**

---

manger

# pour les lève-tôt

*für die frühaufsteher*

**petit déj'bleu** a/d/e/h **9<sup>50</sup>**  
croissant, baguette, confiture, miel, beurre

---

**petit déj'blanc** a/d/e/h **18<sup>50</sup>**  
croissant, baguette, confiture, miel, beurre,  
fromages, charcuterie

---

**petit déj'rouge** a/b/d/e/h **28<sup>50</sup>**  
croissant, baguette, confiture, miel, beurre,  
fromages, charcuterie, oeufs brouillés,  
yaourt bio avec fruit de saison

---

**yaourt bio <sup>avec</sup> fruits de saison /** **8<sup>50</sup>**  
**<sup>avec</sup> céréales** a/d/e **9<sup>50</sup>**

---

**œuf <sup>à la</sup> coque** b **4<sup>50</sup>**

---

**œufs brouillés / <sup>au</sup> lard** b/d **11<sup>00</sup>/13<sup>50</sup>**

---

**croissant <sup>au</sup> beurre** a/d/e **2<sup>50</sup>**

---

**pain <sup>au</sup> chocolat** a/d/e **3<sup>00</sup>**

---

**brioche** a/d/e **2<sup>70</sup>**

---

**pain <sup>aux</sup> raisins** a/d/e **3<sup>20</sup>**

---

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 **10<sup>00</sup>/18<sup>00</sup>**

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

**quiche lorraine** sans / avec **salade** a/b/d/e **11<sup>00</sup>/19<sup>00</sup>**

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

**quiche végétarienne** sans / avec **salade** a/b/d/e **11<sup>00</sup>/19<sup>00</sup>**

*es muss nicht immer fleisch sein.*

**salade** au **chèvre chaud** a/e **20<sup>50</sup>**

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

**galette complète** avec **salade** a/b/d/e **24<sup>00</sup>**

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

**tartare** de **boeuf** / avec **cognac** f/g **32<sup>00</sup>/36<sup>00</sup>**

*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 <sup>aux</sup> olives noires <sup>et</sup> vertes <sup>e</sup> 8<sup>00</sup>

---

dips <sup>aux</sup> légumes frais, 11<sup>00</sup>

---

sauce <sup>aux</sup> herbes <sup>et</sup> sauce cocktail <sup>b/d</sup>

---

rillettes de canard 12<sup>50</sup>

---

*konfierte ente — nach traditioneller art lange im ofen gegart.*

---

assiette franzos <sup>d/e</sup> 18<sup>00</sup>/28<sup>00</sup>

---

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

---

sardines millésimées <sup>a/c/h</sup>

jahrgangssardinen in bestem olivenöl,  
mit baguette, kapern und fleur de sel —  
eine wahre delikatesse aus der dose

selon le millésime

entre 16<sup>00</sup> et 19<sup>00</sup>



# les gourmandises

## die leckereien

<b>tarte tatin</b> <small>a/b/e</small>	<b>8<sup>50</sup></b>
<b>avec double crème / glace</b> <small>b/d</small>	<b>10<sup>00</sup> / 11<sup>50</sup></b>
<b>fondant au chocolat</b> <small>a/b/d/e</small>	<b>8<sup>50</sup></b>
<b>avec double crème / glace</b> <small>b/d</small>	<b>10<sup>00</sup> / 11<sup>50</sup></b>
<b>crème brûlée</b> <small>b/d</small>	<b>9<sup>00</sup></b>
<b>crêpe au jus de citron et au sucre</b> <small>a/b/d/e</small>	<b>9<sup>00</sup></b>
<b>crêpe à la banane et au chocolat</b> <small>a/b/d/e</small>	<b>12<sup>00</sup></b>
<b>crêpe au grand marnier</b> <small>a/b/d/e</small>	<b>13<sup>00</sup></b>
<b>café froid avec glace à la vanille</b> <small>b/d</small>	<b>8<sup>50</sup></b>
<b>cerises à l'eau de vie / avec glace</b> <small>b/d</small>	<b>9<sup>00</sup> / 12<sup>00</sup></b>
<b>assiette de fromages</b> <small>d/e</small>	<b>13<sup>00</sup></b>



**vocabulaire de base**

**mini jupe** — *minirock*

**beau gosse** — *gut aussehender typ*

**bisous** — *küsschen*

**à fond la caisse** — *mit vollgas*

**chouchou** — *liebling, 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 <sup>de la</sup> Limmat 138  
8001 Zurich  
téléphone 044 542 46 33  
bonjour@franzos.ch  
**www.franzos.ch**

Quai <sup>de la</sup> Limmat 138  
8001 Zurich  
téléphone 044 542 46 33  
bonjour@franzos.ch  
[www.franzos.ch](http://www.franzos.ch)