

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 ausheckt. und das tut er oft. der übermut steht ihm gut. lass dich um den finger wickeln: bienvenue au franzos!

manger

pour les lève-tôt

für die frühauflsteher

LU-VE JUSQU'À 11.30 / SA-DI JUSQU'À 14.00

petit déj'bleu a/d/e/h **10⁵⁰**
croissant, baguette, marmelade, bonig, butter

petit déj'blanc a/d/e/h **19⁵⁰**
croissant, baguette, marmelade, bonig, butter; käse, schinken

petit déj'rouge a/b/d/e/h **29⁵⁰**
*croissant, baguette, marmelade, bonig, butter; käse, schinken, rühreier,
bio-joghurt mit saisonalen fruchten*

avec oeufs brouillés au lard + 2⁵⁰

yaourt bio avec fruits de saison et miel d **8⁵⁰**
avec céréales a/e + 1⁰⁰

œuf à la coque b **4⁵⁰**

œufs brouillés / au lard b/d **11⁵⁰/14⁰⁰**

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**

VIANDE: SUISSE / OEUFS: ZURICH

pour l'apéro

als einstieg

LU-DI À PARTIR DE 14.00

tapenade ^{aux} olives noires ^{et} vertes ^e 8⁵⁰

dips ^{aux} légumes frais, 11⁰⁰

sauce ^{aux} herbes ^{et} sauce 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, saucisson sec und oliventapenade*

sardines millésimées ^{a/c/h}

*jabrgangssardinen in bestem olivenöl,
mit baguette, kapern und fleur de sel —
eine wabre delikatesse aus der dose*

selon le millésime

entre chf 16⁰⁰ et chf 19⁰⁰



VIANDE / POISSON: FRANCE

déjeuner et dîner

mittag- und abendessen

LU-SA JUSQU'À 22.00 / DI JUSQU'À 21.00

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 **11⁵⁰/19⁵⁰**

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

quiche végétarienne sans / avec **salade** a/b/d/e **11⁵⁰/19⁵⁰**

es muss nicht immer fleisch sein

salade au **chèvre chaud** a/e **21⁰⁰**

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

galette complète avec **salade** a/b/d/e **24⁵⁰**

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

coq au **vin** a/d/i **29⁵⁰**

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

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

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

supplément baguette café de paris +2⁵⁰

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

VIANDE: SUISSE / OEUFs: ZURICH

les gourmandises

die leckereien

LU-SA JUSQU'À 22.00 / DI JUSQU'À 21.00

tarte tatin a/b/e **9⁰⁰**

avec double crème b/d + 1⁵⁰

avec glace b/d + 3⁰⁰

fondant au chocolat a/b/d/e **9⁰⁰**

avec double crème b/d + 1⁵⁰

avec glace b/d + 3⁰⁰

crème brûlée b/d **9⁵⁰**

crêpe au jus de citron et au sucre a/b/d/e **9⁵⁰**

crêpe à la banane et au chocolat a/b/d/e **12⁵⁰**

crêpe de saison a/b/d/e **13⁰⁰**

fragen sie nach unserer saisonalen crêpe

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

assiette de fromages d/e **14⁰⁰**

OEUFs: ZURICH

LEGENDE DER ALLERGENEN STOFFE: A/GLUTENHALTIGES GETREIDE, B/EIER, C/FISCHE, D/MILCH (LAKTOSE),
E/SCHALENFRÜCHTE (NÜSSE), F/SELLERIE, G/SENF, H/SESAM, I/SULFITE

les boissons chaudes

espresso 4⁵⁰

espresso macchiato 4⁸⁰

café 5⁰⁰

café mélange café, crème chantilly 6⁰⁰

café au lait, cappuccino 5⁵⁰

latte macchiato 6²⁰/7²⁰

avec caramel, noisette, vanille ou amaretto

chocolat chaud maison 6⁵⁰

chocolat chaud mélange chocolat maison, crème chantilly 7⁸⁰

thé à la menthe fraîche 6⁵⁰

thé au gingembre frais 6⁷⁰

**thé darjeeling, earl grey, jasmin vert,
rooibos, verveine, aux fruits** 5²⁰

chai latte thé noir, lait, gingembre, cannelle, cardomome 7²⁰

café royal café, cognac, crème chantilly 10⁵⁰

café baileys café, baileys, chocolat maison, crème chantilly 10⁵⁰

vin chaud 7⁵⁰

double shot

lait d'avoine (hafermilch) *petit/grand*

miel

+ 1⁵⁰

0⁵⁰/1⁰⁰

0⁵⁰

les boissons froides

appenzell eau minerale sans bulles, 33cl/50cl, bouteille 5⁰⁰/6⁵⁰

appenzell eau minerale avec bulles, 33cl/50cl, bouteille 5⁰⁰/6⁵⁰

perrier eau gazeuse, 33cl, bouteille 5⁵⁰

limonade la mortuacienne 33cl, bouteille 6⁰⁰

— l'originale, grenade, citron,
mandarine ou pamplemousse

thé froid bio ^{aux} herbes 40cl 6⁰⁰

orangina 25cl, bouteille 5⁰⁰

coca cola classic ou **zero** 33cl, bouteille 5⁰⁰

gents tonic ou **lemon** 25cl, bouteille 5²⁰

pimento bière de gingembre, sans alcool, 25cl, bouteille 7⁰⁰

schorle de pomme 33cl, bouteille 5⁰⁰

citron pressé froid ou **chaud** 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

*für gäste, die nur bahnenwasser wünschen, erlauben wir uns dies
zu verrechnen — für personalkosten, infrastruktur und dienstleistung*

les bières

kronenbourg 1664 25cl/50cl, pression **5⁴⁰/8⁴⁰**

grimbergen bière d'hiver, 25cl/50cl, pression **6⁵⁰/9⁵⁰**

ch'ti blonde 33cl, bouteille **8⁰⁰**

bellerose ipa 33cl, bouteille **9⁰⁰**

chopfab amber 33cl, bouteille **7²⁰**

appenzeller quöllfrisch non filtrée, 33cl, bouteille **7²⁰**

appenzeller weizen 50cl, bouteille **9⁰⁰**

appenzeller leermond sans alcool, 33cl, bouteille **7²⁰**

monaco 25cl/50cl, pression **5⁷⁰/8⁷⁰**
bière, sirop de grenadine, limonade

picon bière 25cl/50cl, pression **6⁷⁰/9⁷⁰**
bière, picon

les vins mousseux

crémant d'alsace prestige grande cuvée

10⁰⁰ / 62⁰⁰

domaine gruss, eguisheim

cépages: pinot blanc, auxerrois, chardonnay et pinot noir

nase mit getoastetem brioche und gelben früchten

— *es muss nicht immer prosecco sein...*

crémant d'alsace rosé

13⁰⁰ / 76⁰⁰

domaine gruss, eguisheim

cépage: pinot noir

*frische und ausdrucksstarke eleganz mit noten von kirsche
und roten früchten*

— *mesdames, dieser rosé wird auch ihren mänern gefallen!*

crémant royal crémant à la crème de cassis

11⁵⁰

cidre de normandie

*aus süß-sauren apfelsorten. die kräftige nase
duftet nach gekochten äpfel. noten von
karamell und langer, fruchtiger abgang*

blanc 25 cl

7⁵⁰



le champagne

blanc de blancs grand cru extra brut

16⁰⁰ / 89⁰⁰

maison legras & haas, chouilly

cépages: chardonnay

mebr qualität, weniger marketing: das was uns sebr gefällt!

perfekt vinifiziert, herrliche und grosse finesse

mimosa champagne au jus d'orange frais

11⁰⁰

gesund und prickelnd in den tag starten...

kir royal champagne à la crème de cassis

16⁵⁰

les vins blancs

viognier le crés igp

8⁰⁰/52⁰⁰

château de raissac, pays d'oc

cépage: viognier

aromatisch, frisch und angenehm fruchtig

— frankreich im glas

entre-deux-mers aoc

8⁵⁰/56⁰⁰

château haut bessac, bordeaux

cépages: sauvignon blanc et muscadelle

süffiger wein, abgerundet mit zitrus und blumigen noten.

den muss man mal probieren

sancerre blanc aoc

9⁵⁰/58⁰⁰

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 aop

9⁰⁰

domaine bertrand bergé, languedoc

cépage: muscat petits grains

der beste begleiter zu dessert und käse

le vin rosé

lou cré aoc

8⁵⁰/56⁰⁰

domaine castan, languedoc

cépages: syrah et grenache

passt zu fast allem. wir korrigieren: passt immer

les vins rouges

fleurie aop

8⁰⁰/52⁰⁰

château du chatelard, beaujolais

cépage: gamay

noch nie einen guten beaujolais getrunken?

die überraschung wird gross sein! fruchtig, frisch

und mit einer jugendlichen leichtigkeit

carabenas igp

8⁵⁰/56⁰⁰

château de raissac, pays d'oc

cépages: cabernet et merlot

ein sehr schöner cabernet aus dem languedoc. fruchtig mit

einer feinen struktur. viel frische mit schönem körper

— da bleibt es selten bei nur einem glas

fitou aop

9⁰⁰/58⁰⁰

domaine betrand bergé, languedoc

cépages: carignan et grenache

dieser fitou versteckt seine kraft hinter einer

samtigen struktur mit vollen fruchtenoten und

einem ausgeglichen abgang

les vins rouges

fronsac ac

10⁰⁰/62⁰⁰

château du fort pontus, bordeaux

cépage: merlot

typischer bordeaux mit schönem charakter und weichem tannin

— nichts für etikettentrinker

st. émilion grand cru aoc

72⁰⁰

château martinnet, bordeaux

cépages: merlot et cabernet franc

kraftvoll, elegant, ausgewogen

— typischer st. émilion grand cru mit finesse

châteauneuf-du-pape ac

89⁰⁰

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

les apéritifs

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

les cocktails

hugo crémant, sirop de sureau	13⁰⁰
apérol crémant, apérol	13⁰⁰
lillet vive lillet blanc, tonic	13⁰⁰
lillet rosé vive lillet rosé, tonic	13⁰⁰
rosé pamp' liqueur de pamplemousse, vin rosé, limonade	13⁰⁰
parigot suze, gin, tonic, jus de citron	15⁰⁰

les cocktails

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
negrioni 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

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%	14⁰⁰
welche's whiskey whiskey alsacien, single malt, 4cl, 43%	14⁰⁰
lagavulin single malt, 4cl, 43%	16⁰⁰

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 ^{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