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!

pour les lève-tôt

für die frühaufsteher

LU–VE JUSQU'À 11.00 / SA–DI JUSQU'À 12.00

petit déj'simple a/d/e/h — **13.00**

croissant, baguette, bauernbrot, marmelade, honig, butter

---

petit déj'complet a/d/e/h — **26.00**

croissant, baguette, bauernbrot, marmelade, honig, butter, käse, schinken

---

petit déj'tête à tête a/b/c/d/e/h — **pour 2 pers. 68.00**

croissant, baguette, bauernbrot, marmelade, honig, butter,
käse, schinken, lachs, rührei mit speck, bio-joghurt
mit saisonalen früchten und cerealien

avec 2 coupes de mimosa 85.00
champagner mit frisch gepresstem orangensaft

---

viennoiseries a/d/e — **3.50 – 4.00**

croissant au beurre, pain au chocolat oder brioche

---

yaourt bio avec fruits de saison et céréales a/d/e — **11.00**

œufs brouillés / au lard b/d — **12.00/15.00**

---

tartine avec saumon fumé et à l'avocat a/b/c — **21.00**

bauernbrot mit rauchlachs, avocado und pochiertem ei

---

galette complète avec salade a/b/d/e — **26.00**

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

---

croque-monsieur avec salade a//d/e/g — **24.00**

ein klassiker nach jérémys art — rustikales bauernbrot,
schinken, käse, getrocknete tomaten

VIANDE: SUISSE / POISSON: NORVEGE / 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

pour l'apéro

als einstieg

LU–DI À PARTIR DE 14.00

assiette franzos d/e — **par pers. 19.00**

eine schöne auswahl von verschiedenen französischen käse, rohschinken, trockenwurst und oliventapenade

---

assiette de saumon fumé au raifort a/c/d — **18.00**

geräucherter lachs mit meerrettich, serviert mit getoastetem baguette

---

rillettes de canard — **17.00**

konfierte ente — nach traditioneller art lange im ofen gegart

---

dips aux légumes frais b/d — **13.00**

frisches knackiges marktgemüse, serviert mit kräuter- und cocktailsaucen

---

tapenade aux olives noires et vertes e — **10.00**

---

sardines millésimées a/c/h

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

selon le millésime

entre chf 18.00 et chf 21.00

VIANDE: FRANCE / SARDINE: FRANCE / SAUMON: NORVEGE

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

déjeuner et dîner

mittag- und abendessen

LU–DI JUSQU'À 22.00

entrecôte café de paris d/g — **42.00**

schön gelagertes rindsentrecôte, serviert mit unserem hausgemachten café de paris und frites de campagne

---

coq au vin a/d/i — **31.00**

huhn im rotwein geschmort, mit kartoffelstampf und gerösteten speckwürfeli — ein französisches nationalgericht.

---

galette complète avec salade a/b/d/e — **26.00**

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

---

croque-monsieur avec salade a//d/e/g — **24.00**

ein klassiker nach jérémys art — rustikales bauernbrot, schinken, käse, getrocknete tomaten

---

salade au chèvre chaud a/e — **23.00**

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

---

quiche végétarienne avec salade a/b/d/e — **21.00**

es muss nicht immer fleisch sein

---

quiche lorraine avec salade a/b/d/e — **22.00**

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

---

tartare de bœuf g — **34.00**

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

avec cognac i +4.00
supplément baguette café de paris +2.50

VIANDE: SUISSE / 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 gourmandises

die leckereien

LU–DI JUSQU'À 22.00

tarte tatin a/b/e — **11.00**
avec double crème b/d +2.50
avec glace b/d +3.50

---

fondant au chocolat a/b/d/e — **12.00**
avec double crème b/d +2.50
avec glace b/d +3.50

---

crème brûlée b/d — **12.00**

---

crêpe au jus de citron et au sucre a/b/d/e — **11.00**

---

crêpe à la banane et au chocolat a/b/d/e — **14.00**

---

crêpe au grand marnier a/b/d/e — **15.00**
crêpe mit grand marnier und bitterorangen-konfitüre

---

café vanille b/d — **9.00**
double espresso mit vanilleeis

---

sélection de fromages d — **16.00**
sorgfältig ausgewählte französische käsesorten
serviert mit baguette und bauernbrot

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	4.50
café	5.00
café au lait, cappuccino	5.60
café mélange café, crème chantilly	6.50
latte macchiato **avec caramel, noisette, vanille ou amaretto**	6.80/7.80
chocolat chaud maison	6.80
chocolat chaud mélange chocolat maison, crème chantilly	7.80
thé à la menthe fraîche	6.80
thé au gingembre frais	6.80
thé darjeeling, earl grey, jasmin vert, fleurs de pêcher, rooibos, aux fruits	5.80
chai latte thé noir, lait, gingembre, cannelle, cardamome	7.80
café froid café, lait, avec ou sans sucre	6.50
café vanille double espresso, glace à la vanille	9.00

double shot	1.50
lait d'avoine (hafermilch) *petit/grand*	0.50/1.00
miel	0.50

les boissons froides

eau avec ou sans bulles, 35cl/50cl, bouteille	5.00/6.50
citron pressé froid ou **chaud** 20cl	5.50
thé froid bio aux **herbes** 40cl	6.80
limonade la mortuacienne 33cl, bouteille — l'originale, grenade, citron, mandarine ou pamplemousse	6.50
schorle de pomme 33cl, bouteille	5.50
orangina 25cl, bouteille	5.50
coca cola classic ou **zero** 33cl, bouteille	5.50
gents tonic ou **lemon** 25cl, bouteille	5.50
pimento bière de gingembre, sans alcool, 25cl, bouteille	7.00
jus d'orange frais 20cl	7.00
jus de pamplemousse 20cl	5.50
jus de tomate 20cl	5.50
carafe d'eau du robinet 30cl/50cl	3.00/4.50

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

les bières

kronenbourg 25cl/50cl, pression, 5.5% — 5.50/9.50

unkompliziertes, mildes lager — bewährtes «savoir-vivre» im glas

kronenbourg blanc 25cl/50cl, pression, 5.0% — 6.00/10.00

erfrischendes sommerbier mit einer leichten zitrus-note

monaco 25cl/50cl, pression — 6.00/10.00

bière, sirop de grenadine, limonade
süsse alternative zum panaché, beerig-spritzig

picon bière 25cl/50cl, pression — 7.00/11.00

bière, picon
der bitterlikör aus orangenschalen gibt unserem «kro»
eine fruchtig-bittere note

ch'ti blonde 33cl, bouteille, 6.0% — 8.50

starkes blondes bier mit dominanten aromen und einer
note von hefe und leicht fruchtigem geschmack

bellerose ipa 33cl, bouteille, 6.5% — 9.50

preisgekröntes IPA aus nordfrankreich mit litschi- und zitrusgeschmack

chopfab amber 33cl, bouteille, 5.4% — 7.50

angenehm dunkles, rundes bier mit ausgeprägter malz- und hopfenaromatik

appenzeller quöllfrisch non filtrée, 33cl, bouteille, 4.8% — 7.50

aussergewöhnlich fruchtiges bier mit hefigem charakter
und aromatische hopfenblume

appenzeller weizen 50cl, bouteille, 5.2% — 9.50

naturtrübes weizenbier mit banaben-nelkenaroma
und blumigen hopfennoten

appenzeller leermond sans alcool, 33cl, bouteille, 0.0% — 7.50

ein leichtes malziges alkoholfreies bier, aromatisch
und ein wenig süsslich

les vins mousseux

crémant d'alsace prestige grande cuvée — 11.00/65.00

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 — 13.00/79.00

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 — 12.50

cidre de normandie

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

blanc 25 cl
8.00

PRIX PAR 10 CL OU 75 CL

le champagne

blanc de blancs grand cru extra brut — **16.00 / 89.00**

maison legras & haas, chouilly
cépages: chardonnay
mehr qualität, weniger marketing: das was uns sehr gefällt!
perfekt vinifiziert, herrliche und grosse finesse

kir royal champagne à la crème de cassis — **17.50**

mimosa champagne au jus d'orange frais — **11.00**

gesund und prickelnd in den tag starten ...

PRIX PAR 10 CL OU 75 CL

les vins blancs

viognier le crés — 8.50/55.00

château de raissac, pays d'oc, igp
cépage: viognier
aromatisch, frisch und angenehm fruchtig
— frankreich im glas

entre-deux-mers — 9.00/58.00

château haut bessac, bordeaux, aoc
cépages: sauvignon blanc et muscadelle
süffiger wein, abgerundet mit zitrus und blumigen noten.
den muss man mal probieren

sancerre blanc — 11.00/72.00

domaine tinel-blondelet, loire, aoc
cépage: sauvignon blanc
finesse trifft frische. wunderbar trocken von der loire
— ein französischer klassiker

blanc cassis **vin blanc à la crème de cassis** — 10.00

le vin liquoreux

muscat de rivesaltes — 11.00

domaine bertrand bergé, languedoc, aop
cépage: muscat petits grains
der beste begleiter zu dessert und käse

PRIX PAR 10 CL OU 75 CL

le vin rosé

lou cré — 9.00/58.00

domaine castan, languedoc, aoc
cépages: syrah et grenache
passt zu fast allem. wir korrigieren: passt immer

les vins rouges

pinot noir — 8.50/55.00

domaine gruss, alsace, eguisheim, aop
cépage: pinot noir
leichter wein mit einer schönen note von kirschen und roten früchten — frisch, intensiv und mit einer weichen struktur

belmont — 9.00/58.00

château de raissac, pays d'oc, igp
cépages: grenache et syrah
fruchtbombe aus béziers mit vollem und ausgewogenem abgang — da bleibt es selten bei nur einem glas

fitou — 9.50/62.00

domaine betrand bergé, languedoc, aop
cépages: carignan et grenache
dieser filou versteckt seine kraft hinter einer samtigen struktur mit vollen früchtenoten und einem ausgeglichen abgang

PRIX PAR 10 CL OU 75 CL

les vins rouges

fronsac — 11.00/72.00

château du fort pontus, bordeaux, ac
cépage: merlot
typischer bordeaux mit schönem charakter und weichem tannin
— nichts für etikettentrinker

st. émilion grand cru — 78.00

château martinet, bordeaux, aoc
cépages: merlot et cabernet franc
kraftvoll, elegant, ausgewogen
— typischer st. émilion grand cru mit finesse

châteauneuf-du-pape — 92.00

réserve marquis anselme mathieu, vallée du rhône, ac
cépages: grenache et mourvèdre
frisch, rund, ausladend. hervorragend gelagerter wein
— booooooaaaar ist der…

PRIX PAR 10 CL OU 75 CL

les apéritifs

dolin vermouth blanc ou rouge 4cl, 16%	8.00
lillet blanc ou rosé 4cl, 17%	8.00
pineau des charentes 4cl, 17.5%	8.00
suze 4cl, 20%	8.00
campari soda ou orange	10.00/11.00
bloody mary	14.00

les spiritueux

vieille prune grande réserve 2cl, 40%	10.00
calvados original pays d'auge 2cl, 40%	10.00
armagnac hors d'âge 2cl, 40%	12.00
cognac vsop 7 ans 2cl, 40%	13.00
deux frères gin artisanal, 4cl, 43%	14.00
hendricks gin, 4cl, 41.4%	13.00
bastille 1789 whiskey single malt, 4cl, 40%	14.00
lagavulin whiskey single malt, 4cl, 43%	16.00

les pastis

pastis d'antan fabrication artisanale, 2cl/4cl, 45%	7.00/11.00
ricard 2cl/4cl, 45%	6.00/10.00
pastis 51 2cl/4cl, 45%	6.00/10.00

les cocktails

franzos 75 mousseux, gin, jus de citron	15.50
parigot suze, gin, tonic, jus de citron	15.50
bourriquet tequila, gingembre, jus de citron, sirop de mangue	16.50
monaco mojito mousseux, vodka, limette, sirop de sureau, menthe fraîche	16.50

rosé pamp' liqueur de pamplemouse, vin rosé, limonade	14.00
lillet vive lillet blanc, tonic	14.00
lillet rosé vive lillet rosé, tonic	14.00
hugo mousseux, sirop de sureau	14.00
apérol spritz mousseux, apérol	14.00

negroni gin, campari, dolin rouge	16.50
whiskey sour whiskey bourbon, jus de citron, jus d'orange	16.50
amaretto sour amaretto, whiskey bourbon, jus de citron, jus d'orange	16.50

TOUS LES PRIX SONT EN CHF, INCL. 7.7% TVA

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

TEXTE: ANNA-CAROLINE PFLUG, GRAPHISME: HEJ, ILLUSTRATION: CHRAGI FREI

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