

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 ausbeckt. 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 frühauftsteher*

MONTAG–FREITAG BIS 11.00

SAMSTAG–SONNTAG BIS 13.00

**petit déj'simple** \* a/d/e/h **14<sup>00</sup>**

*croissant, baguette, bauernbrot, marmelade, honig, butter*

**petit déj'complet** a/d/e/h **28<sup>00</sup>**

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

**petit déj'tête à tête** a/b/c/d/e/h **pour 2 pers. 68<sup>00</sup>**

*croissant, baguette, bauernbrot, marmelade, honig, butter, käse, schinken, lachs, rühreier mit speck, bio-joghurt mit saisonalen fruchten und cerealien*

**avec 2 coupes de mimosa 85<sup>00</sup>**

*champagner mit frisch gepresstem orangensaft*

**viennoiseries** a/d/e **3<sup>50</sup>–4<sup>50</sup>**

*croissant au beurre, pain au chocolat oder brioche*

**yaourt bio avec fruits de saison et céréales** \* a/d/e **12<sup>00</sup>**

**œufs brouillés / au lard** b/d **13<sup>00</sup>/16<sup>00</sup>**

**tartine avec saumon fumé et à l'avocat** a/b/c **22<sup>00</sup>**

*bauernbrot mit rauchlachs, avocado und pochiertem ei*

**croque-monsieur avec salade** a//d/e/g **26<sup>00</sup>**

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

\* également disponible en version végétane

*auch als vegane variante erhältlich*

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

MONTAG–SONNTAG 14.00–22.00

### assiette franzos <sup>d/e</sup>

par pers. 19<sup>00</sup>

*eine schöne auswahl von verschiedenen französischen käse,  
robschinken, trockenwurst und oliventapenade*

### artichaut <sup>à la</sup> vinaigrette <sup>enthält knoblauch</sup>

19<sup>00</sup>

*gedämpfte artischocke, serviert mit einer vinaigrette und oliven-crumble*

### assiette <sup>de</sup> saumon fumé <sup>au</sup> raifort <sup>a/c/d</sup>

19<sup>00</sup>

*geräucherter lachs mit meerrettich, serviert mit getoastetem baguette*

### rillettes <sup>de</sup> canard

18<sup>00</sup>

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

### dips <sup>aux</sup> légumes frais <sup>b/d</sup>

14<sup>00</sup>

*frisches knackiges marktgemüse, serviert mit kräuter- und cocktailsaucen*

### tapenade <sup>aux</sup> olives noires <sup>et</sup> vertes <sup>e</sup>

10<sup>00</sup>

### 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 chf 19<sup>00</sup> et chf 22<sup>00</sup>



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*

MONTAG–FREITAG 11.30–22.00

SAMSTAG–SONNTAG 13.00–22.00

**croustillants de sandre** <sup>a/d</sup> 28<sup>00</sup>

*zanderfilet-fischknusperli mit tartarsauce, serviert mit salat*

**croque-monsieur avec salade** <sup>a/d/e/g</sup> 26<sup>00</sup>

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

**salade au chèvre chaud** <sup>a/e</sup> 25<sup>00</sup>

*milder käse vom geissli, gratiniert mit rosmarinbonig, äpfeln und nüssen*

**quiche végétarienne avec salade** <sup>a/b/d/e</sup> 24<sup>00</sup>

*es muss nicht immer fleisch sein*

**quiche lorraine avec salade** <sup>a/b/d/e</sup> 24<sup>00</sup>

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

**faux escargots de boeuf** <sup>d/g</sup> 38<sup>00</sup>

*falsche schmecken — rindsfilet-würfeli mit café de paris gratiniert, serviert mit pommes frites*

**tartare de boeuf** <sup>g</sup> 36<sup>00</sup>

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

**avec cognac** <sup>i</sup> +4<sup>00</sup>

*mit cognac*

**avec jaune d'œuf** <sup>b</sup> +3<sup>50</sup>

*mit eigelb*

**supplément baguette café de paris** +2<sup>50</sup>

*zusätzliche baguette café de paris*

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

VIANDE: SUISSE / POISSON: ALLEMAGNE / OEUF: 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*

MONTAG–SONNTAG 11.30–22.00

**tarte tatin** a/b/e 12<sup>00</sup>

avec double crème b/d +2<sup>50</sup>

*mit doppelrahm*

avec glace à la vanille ou crème acidulée b/d +3<sup>50</sup>

*mit vanille- oder sauerrahmglace*

---

**tarte <sup>au</sup> citron** a/b/d 11<sup>00</sup>

---

**fondant <sup>au</sup> chocolat** a/b/d/e 13<sup>00</sup>

avec double crème b/d +2<sup>50</sup>

*mit doppelrahm*

avec glace à la vanille ou crème acidulée b/d +3<sup>50</sup>

*mit vanille- oder sauerrahmglace*

---

**crème brûlée** b/d 12<sup>00</sup>

---

**salade <sup>de</sup> fruits <sup>avec</sup> glace** b/d 13<sup>00</sup>

*fruchtsalat mit sauerrahmglace*

---

**café vanille** b/d 9<sup>00</sup>

*double espresso mit vanilleglace*

---

**sélection <sup>de</sup> fromages** d 18<sup>00</sup>

*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

<b>espresso</b>	<b>4<sup>80</sup></b>
<b>café</b>	<b>5<sup>50</sup></b>
<b>café <sup>au</sup> lait, cappuccino</b>	<b>6<sup>00</sup></b>
<b>café mélange</b> café, crème chantilly	<b>6<sup>80</sup></b>
<b>latte macchiato</b>	<b>7<sup>00</sup>/8<sup>00</sup></b>
<b><sup>avec</sup> caramel, noisette, vanille <sup>ou</sup> amaretto</b>	
<b>chocolat chaud maison</b>	<b>7<sup>50</sup></b>
<b>chocolat chaud mélange</b> chocolat maison, crème chantilly	<b>8<sup>50</sup></b>
<b>thé <sup>à la</sup> menthe fraîche</b>	<b>7<sup>00</sup></b>
<b>thé <sup>au</sup> gingembre frais</b>	<b>7<sup>00</sup></b>
<b>thé darjeeling, earl grey, jasmin vert, fleurs de pêcher, rooibos, aux fruits</b>	<b>6<sup>00</sup></b>
<b>chai latte</b> thé noir, lait, gingembre, cannelle, cardamome	<b>8<sup>00</sup></b>
<b>café froid</b> café, lait, avec ou sans sucre	<b>7<sup>00</sup></b>
<b>café vanille</b> double espresso, glace à la vanille	<b>9<sup>00</sup></b>

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

**1<sup>50</sup>**  
**0<sup>50</sup>/1<sup>00</sup>**  
**0<sup>50</sup>**

## les boissons froides

**eau** avec ou sans bulles, 35cl/50cl, bouteille **5<sup>00</sup>/6<sup>50</sup>**

---

**citron pressé froid** <sup>ou</sup> **chaud** 20cl **5<sup>50</sup>**

---

**thé froid bio** <sup>aux</sup> **herbes** 40cl **7<sup>00</sup>**

---

**limonade la mortuacienne** 33cl, bouteille **6<sup>50</sup>**  
— l'originale, grenade, citron,  
mandarine <sup>ou</sup> pamplemousse

---

**schorle de pomme** 33cl, bouteille **5<sup>50</sup>**

---

**orangina** 25cl, bouteille **5<sup>50</sup>**

---

**coca cola classic** <sup>ou</sup> **zero** 33cl, bouteille **5<sup>50</sup>**

---

**gents tonic** <sup>ou</sup> **lemon** 25cl, bouteille **5<sup>50</sup>**

---

**pimento** bière de gingembre, sans alcool, 25cl, bouteille **7<sup>50</sup>**

---

**jus d'orange frais** 20cl **7<sup>50</sup>**

---

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

---

**jus de tomate** 20cl **6<sup>00</sup>**

---

**carafe d'eau du robinet** 30cl/50cl **3<sup>00</sup>/4<sup>50</sup>**

---

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



## les bières

**kronenbourg** 25cl/50cl, pression, 5.5% **6<sup>00</sup>/10<sup>00</sup>**

---

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

**kronenbourg blanc** 25cl/50cl, pression, 5.0% **6<sup>50</sup>/11<sup>00</sup>**

---

*erfrischendes sommerbier mit einer leichten zitrus-note*

**monaco** 25cl/50cl, pression **6<sup>50</sup>/11<sup>00</sup>**

---

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

**picon bière** 25cl/50cl, pression **7<sup>50</sup>/12<sup>00</sup>**

---

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

**ch'ti blonde** 33cl, bouteille, 6.0% **9<sup>00</sup>**

---

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

**chopfab amber** 33cl, bouteille, 5.4% **8<sup>00</sup>**

---

*angenehm dunkles, rundes bier mit ausgeprägter malz- und hopfenaromatik*

**appenzeller quöllfrisch** non filtrée, 33cl, bouteille, 4.8% **8<sup>00</sup>**

---

*aussergewöhnlich fruchtiges bier mit befigem charakter  
und aromatische hopfenblume*

**appenzeller weizen** 50cl, bouteille, 5.2% **10<sup>00</sup>**

---

*naturtrübes weizenbier mit banaben-nelkenaroma  
und blumigen hopfennoten*

**appenzeller leermond** sans alcool, 33cl, bouteille, 0.0% **8<sup>00</sup>**

---

*ein leichtes malziges alkoholfreies bier, aromatisch  
und ein wenig süsslich*

## les vins mousseux

### crémant d'alsace prestige grande cuvée

12<sup>00</sup>/72<sup>00</sup>

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

14<sup>00</sup>/84<sup>00</sup>

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

13<sup>50</sup>

## cidre de normandie

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

blanc 25 cl  
9<sup>50</sup>



## le champagne

**blanc de blancs grand cru** extra brut

17<sup>00</sup>/98<sup>00</sup>

---

maison legras & haas, chouilly

cépage: chardonnay

*mehr qualität, weniger marketing: das was uns sehr gefällt!*

*perfekt vinifiziert, herrliche und grosse finesse*

**besserat de bellefon rosé** brut

138<sup>00</sup>

---

maison besserat de bellefon, épernay

cépages: chardonnay, pinot noir et pinot meunier

*ein traum von pastellfarben und naschwerk: kräftig, sinnlich, walderdbeeren*

— *brigitte bardot trinkt nur diesen champagner*

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

18<sup>50</sup>

---

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

11<sup>00</sup>

---

gesund und prickelnd in den tag starten ...

## les vins blancs

### viognier le crés

9<sup>00</sup>/55<sup>00</sup>

---

château de raissac, pays d'oc, igp

cépage: viognier

*aromatisch, frisch und angenehm fruchtig*

— frankreich im glas

### entre-deux-mers

10<sup>00</sup>/62<sup>00</sup>

---

château dulas, bordeaux, aoc

cépages: sauvignon blanc, semillon et muscadelle

*süffiger wein, abgerundet mit zitrus und blumigen noten*

*den muss man mal probieren*

### pouilly-fumé

12<sup>00</sup>/78<sup>00</sup>

---

domaine tinel-blondelet, loire, aoc

cépage: sauvignon blanc

*dieses cuvée kommt aus einer der besten parzellen des pouilly*

*perfekte harmonie und eleganz dank zitrusnoten,*

*mineralität, frische und kraft*

— der kleine bruder vom sancerre

### blanc cassis vin blanc à la crème de cassis

11<sup>00</sup>

---

## le vin liqueureux

### muscat de rivesaltes

12<sup>00</sup>

---

domaine bertrand bergé, languedoc, aop

cépage: muscat petits grains

*der beste begleiter zu dessert und käse*

## les vins rosés

### **lou cré**

**10<sup>00</sup>/62<sup>00</sup>**

---

domaine castan, languedoc, aoc

cépages: syrah et grenache

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

### **première rose**

**72<sup>00</sup>**

---

domaine château valmy, côtes catalanes, igp

cépage: grenache

*leichte note von erdbeer und ein hauch von süssen gewürznoten,  
machen ihn zu einem süffigen und unvergesslichen rosé*

## les vins rouges

### **pinot noir**

**9<sup>00</sup>/55<sup>00</sup>**

---

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**

**10<sup>00</sup>/64<sup>00</sup>**

---

château de raissac, pays d'oc, igp

cépages: grenache et syrah

*fruchtprobe aus béziers mit vollem und ausgewogenem abgang  
— da bleibt es selten bei nur einem glas*

### **fitou**

**10<sup>00</sup>/64<sup>00</sup>**

---

domaine betrand bergé, languedoc, aop

cépages: carignan et grenache

*dieser fitou versteckt seine kraft hinter einer  
samtigen struktur mit vollen früchtenoten und  
einem ausgeglichen abgang*

## les vins rouges

### fronsac

12<sup>00</sup>/74<sup>00</sup>

---

château du fort pontus, bordeaux, ac

**cépage:** merlot

*typischer bordeaux mit schönem charakter und weichem tannin*

— nichts für etikettentrinker

### st. émilion grand cru

82<sup>00</sup>

---

château martinet, bordeaux, aoc

**cépages:** merlot et cabernet franc

*kraftvoll, elegant, ausgewogen*

— typischer st. émilion grand cru mit finesse

### le premier de valmy

82<sup>00</sup>

---

domaine château valmy, côtes catalanes, igp

**cépages:** grenache, mourvèdre et syrah

*ein kräftiger und von hand gelesener wein, 12 monate im barrique.*

*im mund leicht pfeffrige und würzige noten mit einem voluminösen,*

*runden und langen abgang*

### châteauneuf-du-pape

98<sup>00</sup>

---

réserve marquis anselme mathieu, vallée du rhône, ac

**cépages:** grenache et mourvèdre

*frisch, rund, ausladend. hervorragend gelagerter wein*

— boooooooooo ist der...

## les pastis et les apéritifs

**pastis d'antan** fabrication artisanale, 2cl/4cl, 45% **8<sup>00</sup>/12<sup>00</sup>**

---

**ricard** 2cl/4cl, 45% **7<sup>00</sup>/11<sup>00</sup>**

---

**pastis 51** 2cl/4cl, 45% **7<sup>00</sup>/11<sup>00</sup>**

---

**dolin vermouth blanc ou rouge** 4cl, 16% **9<sup>00</sup>**

---

**lillet blanc ou rosé** 4cl, 17% **9<sup>00</sup>**

---

**pineau des charentes** 4cl, 17.5% **9<sup>00</sup>**

---

**suze** 4cl, 20% **9<sup>00</sup>**

---

**campari soda ou orange** **11<sup>00</sup>/12<sup>00</sup>**

---

## les spiritueux

**vieille prune grande réserve** 2cl, 40% **12<sup>00</sup>**

---

**calvados original pays d'auge** 2cl, 40% **12<sup>00</sup>**

---

**armagnac hors d'âge** 2cl, 40% **14<sup>00</sup>**

---

**cognac vsop 7 ans** 2cl, 40% **14<sup>00</sup>**

---

**deux frères** gin artisanal, 4cl, 43% **17<sup>00</sup>**

---

**hendricks** gin, 4cl, 41.4% **14<sup>00</sup>**

---

**bastille 1789** whiskey single malt, 4cl, 40% **16<sup>00</sup>**

---

**lagavulin** whiskey single malt, 4cl, 43% **17<sup>00</sup>**

---

## les cocktails

<b>franzos 75</b> mousseux, gin, jus de citron	16 <sup>00</sup>
<b>parigot</b> suze, gin, tonic, jus de citron	16 <sup>00</sup>
<b>bourriquet</b> tequila, gingembre, jus de citron, sirop de mangue	17 <sup>00</sup>
<b>monaco mojito</b> mousseux, vodka, limette, sirop de sureau, menthe fraîche	17 <sup>00</sup>
<b>déjà-vu</b> oriental déjà-vu, tonic	15 <sup>00</sup>
<b>rosé pamp'</b> liqueur de pamplemousse, vin rosé, limonade	15 <sup>00</sup>
<b>lillet vive</b> lillet blanc, tonic	15 <sup>00</sup>
<b>lillet rosé vive</b> lillet rosé, tonic	15 <sup>00</sup>
<b>hugo</b> mousseux, sirop de sureau	15 <sup>00</sup>
<b>apérol spritz</b> mousseux, apérol	15 <sup>00</sup>
<b>apérol sauer</b> apérol, jus d'orange, jus de citron	15 <sup>00</sup>
<b>bloody mary</b> vodka, jus de tomate, épices	15 <sup>00</sup>
<b>negroni</b> gin, campari, dolin rouge	17 <sup>00</sup>
<b>espresso martini</b> vodka, double espresso, sirop de vanille	17 <sup>00</sup>
<b>whiskey sour</b> whiskey bourbon, sirop de blanc d'oeuf, angostura, jus d'orange, jus de citron	17 <sup>00</sup>
<b>amaretto sour</b> amaretto, whiskey bourbon, sirop de blanc d'oeuf, angostura, jus de citron	17 <sup>00</sup>



**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**