

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!

pour les lève-tôt

für die frühauftsteher

MONTAG–FREITAG BIS 11.00

SAMSTAG–SONNTAG BIS 13.00

petit déj'simple a/d/e/h **14⁰⁰**

croissant, baguette, bauernbrot, marmelade, honig, butter

petit déj'complet a/d/e/h **28⁰⁰**

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

petit déj'tête à tête a/b/c/d/e/h **pour 2 pers. 68⁰⁰**

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

avec 2 coupes de mimosa 85⁰⁰

champagner mit frisch gepresstem orangensaft

viennoiseries a/d/e **3⁵⁰ – 4⁵⁰**

croissant au beurre, pain au chocolat oder brioche

yaourt bio avec fruits de saison et céréales a/d/e **12⁰⁰**

œufs brouillés / au lard b/d **13⁰⁰ / 16⁰⁰**

tartine avec saumon fumé et à l'avocat a/b/c **22⁰⁰**

bauernbrot mit rauchlachs, avocado und pochiertem ei

croque-monsieur avec salade a//d/e/g **26⁰⁰**

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

FLEISCH: SCHWEIZ / FISCH: NORWEGEN / EIER: ZÜRICH
BAUERNBROT: SCHWEIZ / BAGUETTE UND VIENNOISERIES: EU

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 ^{d/e}

par pers. 19⁰⁰

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

assiette ^{de} saumon fumé ^{au} raifort ^{a/c/d}

19⁰⁰

geräucherter lachs mit meerrettich, serviert mit getoastetem baguette

rillettes ^{de} canard

18⁰⁰

konfierte ente — nach traditioneller art lange im ofen gegart

dips ^{aux} légumes frais ^{b/d}

14⁰⁰

frisches knackiges marktgemüse, serviert mit kräuter- und cocktailsaucen

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

10⁰⁰

sardines millésimées ^{a/c/h}

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

selon le millésime

entre chf 19⁰⁰ et chf 22⁰⁰



FLEISCH UND SARDINEN: FRANKREICH / LACHS: NORWEGEN
BAUERNBROT: SCHWEIZ / BAGUETTE: EU

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

coq au vin a/d/i 32⁰⁰

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

croque-monsieur avec salade a/d/e/g 26⁰⁰

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

salade au chèvre chaud a/e 25⁰⁰

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

quiche végétarienne avec salade a/b/d/e 24⁰⁰

es muss nicht immer fleisch sein

quiche lorraine avec salade a/b/d/e 24⁰⁰

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

faux escargots de boeuf d/g 38⁰⁰

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

tartare de boeuf g 36⁰⁰

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

avec cognac i +4⁰⁰

mit cognac

avec jaune d'œuf b +3⁵⁰

mit eigelb

supplément baguette café de paris +2³⁰

zusätzliche baguette café de paris

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

FLEISCH: SWITZERLAND / EIER: ZÜRICH

BAUERNBROT: SCHWEIZ / BAGUETTE: EU

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 12⁰⁰

avec double crème b/d +2⁵⁰

mit doppelrahm

avec glace à la vanille ou crème acidulée b/d +3⁵⁰

mit vanille- oder sauerrahmglace

tarte ^{au} citron a/b/d 11⁰⁰

fondant ^{au} chocolat a/b/d/e 13⁰⁰

avec double crème b/d +2⁵⁰

mit doppelrahm

avec glace à la vanille ou crème acidulée b/d +3⁵⁰

mit vanille- oder sauerrahmglace

crème brûlée b/d 12⁰⁰

salade ^{de} fruits ^{avec} glace b/d 13⁰⁰

fruchtsalat mit sauerrahmglace

café vanille b/d 9⁰⁰

double espresso mit vanilleglace

sélection ^{de} fromages d 18⁰⁰

sorgfältig ausgewählte französische käsesorten

serviert mit baguette und bauernbrot

EIER: ZÜRICH / BAUERNBROT: SCHWEIZ / BAGUETTE: EU

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 4⁸⁰

café 5⁵⁰

café au lait, cappuccino 6⁰⁰

café mélange café, crème chantilly 6⁸⁰

latte macchiato 7⁰⁰/8⁰⁰

avec **caramel, noisette, vanille** *ou* **amaretto**

chocolat chaud maison 7⁵⁰

chocolat chaud mélange chocolat maison, crème chantilly 8⁵⁰

thé à la menthe fraîche 7⁰⁰

thé au gingembre frais 7⁰⁰

**thé darjeeling, earl grey, jasmin vert,
fleurs de pêcher, rooibos, aux fruits** 6⁰⁰

chai latte thé noir, lait, gingembre, cannelle, cardamome 8⁰⁰

café baileys café, baileys, crème chantilly 12⁰⁰

café royal café, cognac, crème chantilly 12⁰⁰

double shot

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

miel

1⁵⁰

0⁵⁰/1⁰⁰

0⁵⁰

les boissons froides

eau avec ou sans bulles, 35cl/50cl, bouteille **5⁰⁰/6⁵⁰**

citron pressé froid ^{ou} **chaud** 20cl **5⁵⁰**

thé froid bio ^{aux} **herbes** 40cl **7⁰⁰**

limonade la mortuacienne 33cl, bouteille **6⁵⁰**
— l'originale, grenade, citron,
mandarine ^{ou} pamplemousse

schorle de pomme 33cl, bouteille **5⁵⁰**

orangina 25cl, bouteille **5⁵⁰**

coca cola classic ^{ou} **zero** 33cl, bouteille **5⁵⁰**

gents tonic ^{ou} **lemon** 25cl, bouteille **5⁵⁰**

pimento bière de gingembre, sans alcool, 25cl, bouteille **7⁵⁰**

jus d'orange frais 20cl **7⁵⁰**

jus de pamplemousse 20cl **5⁵⁰**

jus de tomate 20cl **6⁰⁰**

carafe d'eau du robinet 30cl/50cl **3⁰⁰/4⁵⁰**

*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% **6⁰⁰/10⁰⁰**

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

monaco 25cl/50cl, pression **6⁵⁰/11⁰⁰**

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

picon bière 25cl/50cl, pression **7⁵⁰/12⁰⁰**

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

ch'ti blonde 33cl, bouteille, 6.0% **9⁰⁰**

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

chopfab amber 33cl, bouteille, 5.4% **8⁰⁰**

angenehm dunkles, rundes bier mit ausgeprägter malz- und hopfenaromatik

quöllfrisch non filtrée, 33cl, bouteille, 4.8% **8⁰⁰**

*aussergewöhnlich fruchtiges bier mit befigem charakter
und aromatische hopfenblume*

quöllfrisch sans alcool 33cl, bouteille, 0.0% **7⁵⁰**

*alkoholfreis bier mit feinen noten von getreide, heu und blütenbonig — mit einer
leichten zitrusaromatik*

appenzeller weizen 50cl, bouteille, 5.2% **10⁰⁰**

*naturtrübes weizenbier mit banaben-nelkenaroma
und blumigen hopfennoten*

les vins mousseux

crémant d'alsace prestige grande cuvée

12⁰⁰/72⁰⁰

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

14⁰⁰/84⁰⁰

domaine gruss, eguisheim

cépage: pinot noir

frische und ausdrucksstarke eleganz mit noten von kirsche

und roten früchten

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

crémant royal crémant à la crème de cassis

13⁵⁰

cidre de normandie

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

blanc 25 cl
9⁵⁰



le champagne

blanc de blancs grand cru extra brut

17⁰⁰/98⁰⁰

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

138⁰⁰

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

18⁵⁰

mimosa champagne au jus d'orange frais

11⁰⁰

gesund und prickelnd in den tag starten ...

les vins blancs

viognier le crés

9⁰⁰/55⁰⁰

château de raissac, pays d'oc, igp

cépage: viognier

aromatisch, frisch und angenehm fruchtig

— frankreich im glas

entre-deux-mers

10⁰⁰/62⁰⁰

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

12⁰⁰/78⁰⁰

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

11⁰⁰

le vin liqueureux

muscat de rivesaltes

12⁰⁰

domaine bertrand bergé, languedoc, aop

cépage: muscat petits grains

der beste begleiter zu dessert und käse

les vins rosés

lou cré

10⁰⁰/62⁰⁰

domaine castan, languedoc, aoc

cépages: syrah et grenache

passt zu fast allem. wir korrigieren: passt immer

première rose

72⁰⁰

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

9⁰⁰/55⁰⁰

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

10⁰⁰/64⁰⁰

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

10⁰⁰/64⁰⁰

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

12⁰⁰/74⁰⁰

château du fort pontus, bordeaux, ac

cépage: merlot

typischer bordeaux mit schönem charakter und weichem tannin

— nichts für etikettentrinker

st. émilion grand cru

82⁰⁰

château martinet, bordeaux, aoc

cépages: merlot et cabernet franc

kraftvoll, elegant, ausgewogen

— typischer st. émilion grand cru mit finesse

le premier de valmy

82⁰⁰

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

98⁰⁰

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% **8⁰⁰/12⁰⁰**

ricard 2cl/4cl, 45% **7⁰⁰/11⁰⁰**

pastis 51 2cl/4cl, 45% **7⁰⁰/11⁰⁰**

dolin vermouth blanc ou rouge 4cl, 16% **9⁰⁰**

lillet blanc ou rosé 4cl, 17% **9⁰⁰**

pineau des charentes 4cl, 17.5% **9⁰⁰**

suze 4cl, 20% **9⁰⁰**

campari soda ou orange **11⁰⁰/12⁰⁰**

les spiritueux

vieille prune grande réserve 2cl, 40% **12⁰⁰**

calvados original pays d'auge 2cl, 40% **12⁰⁰**

armagnac hors d'âge 2cl, 40% **14⁰⁰**

cognac vsop 7 ans 2cl, 40% **14⁰⁰**

deux frères gin artisanal, 4cl, 43% **17⁰⁰**

hendricks gin, 4cl, 41.4% **14⁰⁰**

bastille 1789 whiskey single malt, 4cl, 40% **16⁰⁰**

lagavulin whiskey single malt, 4cl, 43% **17⁰⁰**

les cocktails

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

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