

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 12.00

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, salami, 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, rührei mit speck, bio-joghurt

mit saisonalen fruchten 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 **13⁰⁰**

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

tartine aux poires et au fromage de chèvre a/d/e **19⁰⁰**

bauernbrot mit geschmorten birnen, ziegen- und frischkäse und nüssen

tartine au saumon fumé et à l'avocat a/b/c **23⁰⁰**

bauernbrot mit rauchlachs, avocado und pochiertem ei

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

ein klassiker aus paris — rustikales bauernbrot,

schinken, käse, getrocknete tomaten

FLEISCH: SCHWEIZ / FISCH: SCHOTTLAND / 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, J/WEICHTIERE

pour l'apéro

als einstieg

MONTAG–SAMSTAG 14.00–22.00 / SONNTAG 14.00–21.30

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

oliventapenade mit schwarzen und grünen oliven

mélange de noix grillées et olives marinées e

8⁰⁰

mischung von gerösteten nüssen und eingelegten oliven



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 19⁰⁰ et chf 22⁰⁰

FLEISCH UND SARDINEN: FRANKREICH / LACHS: SCHOTTLAND
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, J/WEICHTIERE

déjeuner et dîner

mittag- und abendessen

MONTAG–FREITAG 11.30–22.00

SAMSTAG 12.15–22.00 / SONNTAG 12.15–21.30

coq ^{au} vin a/d/i **32⁰⁰**

huhn in rotwein geschmort, mit kartoffelstampf, gerösteten speckwürfeli und champignons — ein französisches nationalgericht

moules ^{et} frites f/i/j **29⁰⁰**

moules marinières mit knusprigen züri-frites — eine prise meeresluft am limmatquai

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

ein klassiker aus paris — 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

entrecôte ^{de} boeuf g/c **46⁰⁰**

200 grammes köstliches schweizer rinds-entrecôte, serviert mit unserer exquisiten baussauce café de paris und knusprigen züri-frites — da kommt kein fleischliebhaber daran vorbei!

tartare ^{de} bœuf 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 +2⁵⁰
zusätzliche baguette café de paris

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

FLEISCH: SWITZERLAND / MUSCHELN: EU / 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, J/WEICHTIERE

les gourmandises

die leckereien

MONTAG–SAMSTAG 11.30–22.00 / SONNTAG 11.30–21.30

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

crème brûlée b/d 12⁰⁰

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

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, J/WEICHTIERE

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, poire et gingembre, rooibos, aux fruits	6⁰⁰
--	-----------------------

thé 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, 35 cl/50 cl, bouteille	5⁰⁰/6⁵⁰
--	--------------------------------------

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

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

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

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

orangina 25 cl, bouteille	5⁵⁰
----------------------------------	-----------------------

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

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

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

jus d'orange frais 20 cl	7⁵⁰
---------------------------------	-----------------------

jus de pamplemousse 20 cl	5⁵⁰
----------------------------------	-----------------------

jus de tomate 20 cl	6⁰⁰
----------------------------	-----------------------

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

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

les bières

kronenbourg 1664 25 cl/50 cl, pression, 5.5 % **6⁰⁰/10⁰⁰**

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

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

bière, sirop de grenadine, limonade

süsse alternative zum panaché, beerig-spritzig

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

bière, picon

der bitterlikör aus orangenschalen gibt unserem «kro»

eine fruchtig-bittere note

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

starkes blondes bier mit dominanten aromen und einer

note von hefe und leicht fruchtigem geschmack

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

angenehm dunkles, rundes bier mit ausgeprägter malz- und hopfenaromatik

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

aussergewöhnlich fruchtiges bier mit befigem charakter

und aromatische hopfenblume

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

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

leichten zitrusaromatik

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

naturtrübes weizenbier mit banaben-nelkenaroma

und blumigen hopfennoten

les vins mousseux

crémant d'alsace prestige grande cuvée

12⁰⁰ / 66⁰⁰

domaine gruss, eguisheim

cépages: pinot blanc, auxerrois, chardonnay et pinot noir

nase mit getoastetem brioche und gelben fruchten

— es muss nicht immer prosecco sein...

crémant d'alsace rosé

14⁰⁰ / 77⁰⁰

domaine gruss, eguisheim

cépage: pinot noir

frische und ausdrucksstarke eleganz mit noten von kirsche

und roten fruchten

— mesdames, dieser rosé wird auch ihren männern gefallen!

crémant royal crémant à la crème de cassis

14⁰⁰

cidre blanc de normandie

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

10 cl 6⁰⁰

75 cl 32⁰⁰



le champagne

blanc de blancs grand cru extra brut

17⁰⁰/89⁰⁰

maison legras & haas, chouilly

cépage: chardonnay

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

perfekt vinifiziert, herrliche und grosse finesse

kir royal champagne à la crème de cassis

19⁰⁰

mimosa champagne au jus d'orange frais

11⁰⁰

gesund und prickelnd in den tag starten ...

les vins blancs

viognier le crés

8⁵⁰/46⁰⁰

château de raissac, pays d'oc, igp

cépage: viognier

aromatisch, frisch und angenehm fruchtig

— frankreich im glas

entre-deux-mers

10⁰⁰/55⁰⁰

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

12⁰⁰/68⁰⁰

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 liqueux

muscat de rivesaltes

12⁰⁰

domaine bertrand bergé, languedoc, aop

cépage: muscat petits grains

der beste begleiter zu dessert und käse

les vins rosés

bergerac

9⁰⁰/49⁰⁰

château lamothe belair, bordeaux bergerac, ac

cépages: cabernet franc et merlot

passt zu fast allem. wir korrigieren: passt immer

première rose

68⁰⁰

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

belmont

9⁰⁰/49⁰⁰

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

10⁰⁰/55⁰⁰

domaine betrand bergé, languedoc, aop

cépages: carignan et grenache

*dieser filou versteckt seine kraft hinter einer
samtigen struktur mit vollen fruchtenoten und
einem ausgeglichen abgang*

pinot noir

11⁰⁰/59⁰⁰

domaine gruss, alsace, eguisheim, aop

cépage: pinot noir

*leichter wein mit einer schönen note von kirschen und roten fruchten
— frisch, intensiv und mit einer weichen struktur*

les vins rouges

fronsac

11⁰⁰/59⁰⁰

château du fort pontus, bordeaux, ac

cépage: merlot

typischer bordeaux mit schönem charakter und weichem tannin

— nichts für etikettentrinker

st.émilion grand cru

78⁰⁰

château martinet, bordeaux, aoc

cépages: merlot et cabernet franc

kraftvoll, elegant, ausgewogen

— typischer st.émilion grand cru mit finesse

le premier de valmy

78⁰⁰

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

89⁰⁰

domaine de la fagotière, vallée du rhône, ac

cépages: grenache, mourvèdre, syrah et cinsault

frisch, rund, ausladend. hervorragend gelagerter wein

— boooooooooo ist der...

les pastis et les apéritifs

pastis d'antan fabrication artisanale, 2 cl/4 cl, 45 %	8⁰⁰/12⁰⁰
---	---------------------------------------

ricard 2 cl/4 cl, 45 %	7⁰⁰/11⁰⁰
-------------------------------	---------------------------------------

pastis 51 2 cl/4 cl, 45 %	7⁰⁰/11⁰⁰
----------------------------------	---------------------------------------

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

lillet blanc ou rosé 4 cl, 17 %	9⁰⁰
--	-----------------------

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

suze 4 cl, 20 %	9⁰⁰
------------------------	-----------------------

campari soda ou orange	11⁰⁰/12⁰⁰
-------------------------------	--

les spiritueux

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

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

armagnac hors d'âge 2 cl, 40 %	14⁰⁰
---------------------------------------	------------------------

cognac vsop 7 ans 2 cl, 40 %	14⁰⁰
-------------------------------------	------------------------

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

hendricks gin, 4 cl, 41.4 %	14⁰⁰
------------------------------------	------------------------

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

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

les cocktails

franzos 75 mousseux, gin, jus de citron 16⁰⁰

parigot suze, gin, tonic, jus de citron 16⁰⁰

bourriquet tequila, gingembre, jus de citron, sirop de mangue 17⁰⁰

monaco mojito mousseux, vodka, limette,
sirop de sureau, menthe fraîche 17⁰⁰

déjà-vu oriental déjà-vu, tonic 15⁰⁰

rosé pamp' liqueur de pamplemousse, vin rosé, limonade 15⁰⁰

lillet vive lillet blanc, tonic 15⁰⁰

lillet rosé vive lillet rosé, tonic 15⁰⁰

hugo mousseux, sirop de sureau 15⁰⁰

apérol spritz mousseux, apérol 15⁰⁰

apérol sauer apérol, jus d'orange, jus de citron 15⁰⁰

bloody mary vodka, jus de tomate, épices 15⁰⁰

negroni gin, campari, dolin rouge 17⁰⁰

espresso martini vodka, double espresso, sirop de vanille 17⁰⁰

whiskey sour whiskey bourbon, sirop de blanc d'oeuf,
angostura, jus d'orange, jus de citron 17⁰⁰

amaretto sour amaretto, whiskey bourbon,
sirop de blanc d'oeuf, angostura, jus de citron 17⁰⁰

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