

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 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 13⁰⁰

œufs brouillés / au lard b/d 13⁰⁰/16⁰⁰

tartine aux pêches et au fromage de chèvre a/d/e 19⁵⁰

bauernbrot mit geschmorten pfirsichen, 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 28⁰⁰

*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–SONNTAG 14.00–21.00

assiette franzos ^{d/e} 22⁰⁰

*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 11⁰⁰

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 11.30–21.00

SAMSTAG–SONNTAG 12.15–21.00

moules et frites ^{f/i/j} **32⁰⁰**

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

avec salade verte ou mêlée en entrée +9⁰⁰/12⁰⁰

mit grünem oder gemischtem salat als vorspeise

croque-monsieur ^{avec} **salade** ^{a/d/e/g} **28⁰⁰**

ein klassiker aus paris — rustikales bauernbrot, schinken, käse, getrocknete tomaten

salade au chèvre chaud ^{a/e} **26⁰⁰**

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

quiche végétarienne ^{avec} **salade** ^{a/b/d/e} **26⁰⁰**

es muss nicht immer fleisch sein

quiche lorraine ^{avec} **salade** ^{a/b/d/e} **26⁰⁰**

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

entrecôte de boeuf ^{g/c} **48⁰⁰**

200 gramm köstliches schweizer rinds-entrecôte, serviert mit unserer exquisiten baussauce café de paris und knusprigen züri-frites

— da kommt kein fleischliebhaber daran vorbei!

avec salade verte ou mêlée en entrée +9⁰⁰/12⁰⁰

mit grünem oder gemischtem salat als vorspeise

tartare de boeuf ^g **38⁰⁰**

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–FREITAG 11.30–21.00

SAMSTAG–SONNTAG 12.15–21.00

tarte tatin a/b/e **13⁰⁰**

avec double crème b/d +3⁰⁰

mit doppelrahm

avec glace à la vanille ou crème acidulée b/d +4⁰⁰

mit vanille- oder sauerrahmglace

tarte ^{au} citron a/b/d **11⁰⁰**

crème brûlée b/d **13⁰⁰**

fondant ^{au} chocolat a/b/d/e **14⁰⁰**

avec double crème b/d +3⁰⁰

mit doppelrahm

avec glace à la vanille ou crème acidulée b/d +4⁰⁰

mit vanille- oder sauerrahmglace

boule de glace ^{au} choix b/d **5⁰⁰**

boule de glace supplémentaire +4⁰⁰

zusätzliche eiskugel

variétés de parfums: vanille, crème acidulée, chocolat, fraise, pistache

parfumsorten: vanille, sauerrahm, schokolade, erdbeere, pistazie

café vanille b/d **9⁵⁰**

double espresso mit vanilleglace

sélection ^{de} fromages d **19⁰⁰**

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 7⁰⁰

latte macchiato 7⁰⁰/8⁰⁰

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

chocolat chaud maison 8⁰⁰

chocolat chaud mélange chocolat maison, crème chantilly 9⁰⁰

thé à la menthe fraîche 7⁵⁰

thé au gingembre frais 7⁵⁰

**thé darjeeling, earl grey, jasmin vert,
poire et gingembre, rooibos, aux fruits** 6⁵⁰

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

café froid café, lait, avec ou sans sucre 7⁰⁰

café vanille double espresso, glace à la vanille 9⁵⁰

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 5⁵⁰/7⁰⁰

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

thé froid bio ^{aux} **herbes** 40 cl 7⁵⁰

limonade la mortuacienne 33 cl, bouteille 7⁰⁰

— l'originale, grenade, citron,
mandarine ^{ou} pamplemousse

schorle de pomme 33 cl, bouteille 6⁰⁰

orangina 25 cl, bouteille 6⁰⁰

coca cola classic ^{ou} **zero** 33 cl, bouteille 6⁰⁰

gents tonic ^{ou} **lemon** 25 cl, bouteille 6⁰⁰

pimento bière de gingembre, sans alcool, 25 cl, bouteille 8⁰⁰

jus d'orange frais 20 cl 8⁰⁰

jus de pamplemousse 20 cl 6⁰⁰

jus de tomate 20 cl 6⁵⁰

eau du robinet «à discrétion» par pers. 4⁰⁰

leitungswasser nach belieben. für gäste, die nur badenwasser 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 cidres

cidre bio doux 75cl, 3.0 %

32⁰⁰

cidrerie kerloc, bretagne

*dieser milde bio-cidre besticht durch seine natürliche süsse vom apfel
und ist mit nur 3.0 % alkohol leicht und angenehm zu trinken
— ideal als fruchtiger aperitif oder als begleiter zu einer tarte tatin*

cidre bio rosé 75cl, 4.5 %

38⁰⁰

cidrerie de brocéliande, bretagne

*frisch und elegant mit feinen roten fruchtnoten und einer lebendigen perlage.
die ausgewogene balance zwischen frucht und säure macht ihm zu einem
vielseitigen, leicht trockenen genuss*

cidre brut 5.0 %

cidrerie bayeux, normandie

*trocken und charaktervoll mit klarer apfelnote
und einer erfrischenden säurestruktur
— perfekt zu herzhaften speisen oder
als klassischer aperitif*

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

12⁰⁰

gesund und prickelnd in den tag starten ...

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 früchten

— 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 früchten

— mesdames, dieser rosé wird auch ihren männern gefallen!

crémant royal crémant à la crème de cassis

14⁰⁰

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 liqueureux

muscat de rivesaltes

12⁰⁰

domaine bertrand bergé, languedoc, aop

cépage: muscat petits grains

der beste begleiter zu dessert und käse

les vins rosés

rosae bio

9⁰⁰/49⁰⁰

domaine castan, languedoc-roussillon, igp

cépages: aramon, cinsault et artaban

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 fitou 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, les apéritifs et les spiritueux

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**

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

suze 4 cl, 20 % **9⁰⁰**

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

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

cognac vsop 7 ans 2 cl, 40 % **14⁰⁰**

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

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

les cocktails sans alcool

virgin franzos sirop de mûres, sirop de lavande, jus de citron, soda **13⁰⁰**

refresher jus de pamplemousse, jus de citron, sirop de lavande,
sirop de grenadine, tonic **14⁰⁰**

le tropican sirop de mangue, sirop de grenadine,
jus de pamplemousse, jus d'orange **14⁰⁰**

virgin hugo sirop de sureau, limette, soda **12⁰⁰**

virgin aperol spritz sirop d'orange spritz, soda **12⁰⁰**

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
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	14 ⁰⁰
campari soda ^{ou} orange	11 ⁰⁰ /12 ⁰⁰
apérol spritz mousseux, apérol	14 ⁰⁰
apérol sauer apérol, jus d'orange, jus de citron	14 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