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

MONTAG–FREITAG BIS 11.00
SAMSTAG–SONNTAG BIS 12.00

petit déj'simple a/d/e/h — **14.00**
croissant, baguette, bauernbrot, marmelade, honig, butter

---

petit déj'complet a/d/e/h — **28.00**
croissant, baguette, bauernbrot, marmelade, honig, butter, käse, salami, 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 – 4.50**
croissant au beurre, pain au chocolat oder brioche

---

yaourt bio avec fruits de saison et céréales a/d/e — **13.00**

œufs brouillés / au lard b/d — **13.00/16.00**
rührei ohne oder mit speck

---

tartine aux poires et au fromage de chèvre a/d/e — **19.50**
bauernbrot mit geschmorten birnen, ziegen- und frischkäse und nüssen

---

tartine au saumon fumé et à l'avocat a/b/c — **23.00**
bauernbrot mit rauchlachs, avocado und pochiertem ei

---

croque-monsieur avec salade a/d/e/g — **28.00**
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 — **22.00**

eine schöne auswahl an verschiedenen französischen käsesorten, rohschinken, trockenwurst und oliventapenade

---

assiette de saumon fumé au raifort a/c/d — **19.00**

geräucherter lachs mit meerrettich, serviert mit getoastetem baguette

---

rillettes de canard — **18.00**

konfierte ente — nach traditioneller art lange im ofen gegart

---

dips aux légumes frais b/d — **14.00**

frisches knackiges marktgemüse, serviert mit kräuter- und cocktailsaucen

---

mélange de noix grillées et olives marinées e — **9.00**

mischung aus 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 19.00 et chf 22.00

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

coq au vin a/d/i — 34.00

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

moules et frites f/i/j — 32.00

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

french burger a/g — 33.00

200 gramm rindshackleisch im brioche mit brie- und comté-käse, konfierten zwiebeln und rucola, an einer honig-senf-sauce, serviert mit züri-frites oder salat

avec lard +3.00
mit speck

croque-monsieur avec salade a/d/e/g — 28.00

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

salade au chèvre chaud a/e — 26.00

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

quiche végétarienne avec salade a/b/d/e — 26.00

es muss nicht immer fleisch sein

quiche lorraine avec salade a/b/d/e — 26.00

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

tartare de bœuf g — 38.00

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
mit cognac

avec jaune d'œuf b +3.50
mit eigelb

supplément baguette +2.50
zusätzliche baguette café de paris

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 — 13.00

gestürzter apfelkuchen mit feiner karamellnote

avec double crème b/d +3.00
mit doppelrahm

avec glace à la vanille ou crème acidulée b/d +4.00
mit vanille- oder sauerrahmglace

---

tarte au citron a/b/d — 11.00

knuspriger mürbeteig, frische zitronen und perfekte säure

---

crème brûlée b/d — 13.00

der französische klassiker — unten cremig-zart, oben perfekt karamellisiert

---

fondant au chocolat a/b/d/e — 14.00

ofenfrisches schokoladenküchlein mit warmem, flüssigem herz

avec double crème b/d +3.00
mit doppelrahm

avec glace à la vanille ou crème acidulée b/d +4.00
mit vanille- oder sauerrahmglace

---

café vanille b/d — 9.50

double espresso mit vanilleglace

---

sélection de fromages d — 19.00

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	4.80
café	5.50
café au lait, cappuccino	6.00
café mélange café, crème chantilly	7.00
latte macchiato avec caramel, noisette, vanille ou amaretto	7.00/8.00
chocolat chaud maison	8.00
chocolat chaud mélange chocolat maison, crème chantilly	9.00
thé à la menthe fraîche	7.50
thé au gingembre frais	7.50
thé darjeeling, earl grey, jasmin vert, poire et gingembre, rooibos, aux fruits	6.50
thé chai latte thé noir, lait, gingembre, cannelle, cardamome	8.00
café baileys café, baileys, crème chantilly	12.00
café royal café, cognac, crème chantilly	12.00

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, 35 cl/50 cl, bouteille	5.50/7.00
citron pressé froid ou chaud 25 cl	5.50
thé froid bio aux herbes 40 cl	7.50
limonade au gingembre frais 40 cl	7.50
limonade la mortuacienne 33 cl, bouteille **— l'originale, grenade, citron, mandarine ou pamplemousse**	7.00
schorle de pomme 33 cl, bouteille	6.00
orangina 25 cl, bouteille	6.00
coca cola classic ou zero 33 cl, bouteille	6.00
gents tonic ou lemon 25 cl, bouteille	6.00
jus d'orange frais 20 cl	8.00
jus de pamplemousse 20 cl	6.00
jus de tomate 20 cl	6.50
eau du robinet "à discretion"	par pers. 4.00

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

les bières

kronenbourg 1664 25 cl/50 cl, pression, 5.5 % — 6.00/10.00

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

monaco 25 cl/50 cl, pression — 6.50/11.00

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

picon bière 25 cl/50 cl, pression — 7.50/12.00

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

ch'ti blonde 33 cl, bouteille, 6.0 % — 9.00

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

chopfab amber 33 cl, bouteille, 5.4 % — 8.00

angenehm dunkles, rundes bier mit ausgeprägter malz- und hopfenaromatik

quöllfrisch non filtrée, 33 cl, bouteille, 4.8 % — 8.00

aussergewöhnlich fruchtiges bier mit hefigem charakter
und aromatischer hopfenblume

quöllfrisch sans alcool 33 cl, bouteille, 0.0 % — 7.50

alkoholfreies bier mit feinen noten von getreide, heu und blütenhonig — mit einer
leichten zitrusaromatik

appenzeller weizen 50 cl, bouteille, 5.2 % — 10.00

naturtrübes weizenbier mit bananen-nelkenaroma
und blumigen hopfennoten

les cidres

cidre bio doux 75cl, 3.0 % — 32.00

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 % — 38.00

cidrerie de brocéliande, bretagne
frisch und elegant mit feinen roten fruchtnoten und einer lebendigen perlage. die ausgewogene balance zwischen frucht und säure macht ihn 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 klassicher aperitif

10 cl 6.50
75 cl 32.00

PRIX PAR 10 CL OU 75 CL

le champagne

blanc de blancs grand cru extra brut — 17.00/89.00

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

kir royal champagne à la crème de cassis — 19.00

mimosa champagne au jus d'orange frais — 12.00

gesund und prickelnd in den tag starten ...

les vins mousseux

crémant d'alsace prestige grande cuvée — 12.00/66.00

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 — 14.00/77.00

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 — 14.00

PRIX PAR 10 CL OU 75 CL

les vins blancs

viognier le crés — 8.50/46.00

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

entre-deux-mers — 10.00/55.00

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 — 12.00/68.00

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** — 11.00

le vin liquoreux

muscat de rivesaltes — 12.00

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

PRIX PAR 10 CL OU 75 CL

les vins rosés

rosae bio — 9.00/49.00

domaine castan, languedoc-roussillon, igp
cépages: aramon, cinsault et artaban
passt zu fast allem. wir korrigieren: passt immer

les vins rouges

belmont — 9.00/49.00

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 — 10.00/55.00

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

pinot noir — 11.00/59.00

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

PRIX PAR 10 CL OU 75 CL

les vins rouges

fronsac — 11.00/59.00

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 — 89.00

domaine de la fagotière, vallée du rhône, ac
cépages: grenache, mourvèdre, syrah et cinsault
frisch, rund, ausladend. hervorragend gelagerter wein
— boooooaaaar ist der…

PRIX PAR 10 CL OU 75 CL

les pastis, les apéritifs et les spiritueux

pastis d'antan fabrication artisanale, 2 cl/4 cl, 45 %	8.00/12.00
ricard 2 cl/4 cl, 45 %	7.00/11.00
pastis 51 2 cl/4 cl, 45 %	7.00/11.00
dolin vermouth blanc ou rouge 4 cl, 16 %	9.00
pineau des charentes 4 cl, 17.5 %	9.00
suze 4 cl, 20 %	9.00
vieille prune grande réserve 2 cl, 40 %	12.00
calvados original pays d'auge 2 cl, 40 %	12.00
cognac vsop 7 ans 2 cl, 40 %	14.00
bastille 1789 whiskey single malt, 4 cl, 40 %	16.00
lagavulin whiskey single malt, 4 cl, 43 %	17.00

les cocktails sans alcool

virgin franzos sirop de mûres, sirop de lavande, jus de citron, soda	13.00
refrescher jus de pamplemousse, jus de citron, sirop de lavande, sirop de grenadine, tonic	14.00
le tropican sirop de mangue, sirop de grenadine, jus de pamplemousse, jus d'orange	14.00
virgin hugo sirop de sureau, limette, soda	12.00
virgin aperol spritz sirop d'orange spritz, soda	12.00

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 pamplemouse, 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

TOUS LES PRIX SONT EN CHF, INCL. 8.1 % 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