

LA TERRASSE DE FRANZ
JUSQU'À 22H00

BIÈRES AU FÛT

—

Stella Artois 30cl	3,00
Stella Artois 50cl	5,00
Blanche Hoegaarden 25cl	3,20
Triple Karmeliet 25cl	4,00

Brasserie de l'Ermitage :
Cuvée du moment
20cl / 33cl

	2,90 / 4,90
--	-------------

BIÈRES BOUTEILLE

—

Duvel	4,00
Orval	4,90
Triple Westmalle	4,30
Leffe Blonde	3,90
Chouffe	3,80
Rochefort 8°	4,30
Kwak	4,50
Ginette Fruit	3,60
Corona	5,00
Papegaei	4,00
Redor	3,00
Beerstorming #105	4,90
Super Fresca	4,30
Delta IPA	4,70
Zinnebier	3,90
Taras Boulba	3,90
Jambe de bois	3,90
Curieus Neus	4,90
Gueuze Tilquin 37,5cl	9,50
Stella 0%	3,00
Drogenbos Pils cannette	4,00

BOISSONS FRAÎCHES

—

Vittel 25cl	2,50
Perrier 20cl	2,70
Vittel 50cl	4,90
San Pellegrino 50cl	5,00
Coca-Cola	2,50
Coca-Cola Zéro	2,50
Limonata	3,00
Ice Tea	2,80
Fever Tree Tonic	4,00
Fever Tree Ginger Beer	4,00
Fever Tree Ginger Ale	4,00
Jus de tomate	2,80
Jus de pomme fermier	3,90

FRAIS & MAISON

—

Thé glacé	4,00
Café frappé	4,00
Jus de gingembre	4,00
Limonade	5,00

BOISSONS CHAUDES

—

Café Wide Awake	2,30
Espresso	2,30
Double Shot	3,40
Cappuccino	3,40
Latte	3,60
Chocolat chaud	3,50
Thés & Infusions	3,00
Thé menthe fraîche	3,50
Supplément lait de soja / amande	0,50

GRANDES SOIFS

—

Brasserie Cantillon :	
Kriek 75 cl	22,00
Rosé de Gambrinus 75 cl	22,00
Fou' Foune 75 cl	23,00
Brand Bros :	
Cider Pur '19 75 cl	25,00

APÉRITIFS & DIGESTIFS

—

Spritz Tortue bitter magic mix	8,00
Ricard	4,00
Bardouin	5,50
Vermouth Berto Bianco	6,00
Vermouth Berto Rosso	6,00
Lillet & Fever Tree Tonic	7,00
Calvados Groult	9,00
Cognac Martell	9,00

COCKTAILS

—

Cocktail de Franz	10,00
Negroni	11,00
Old Fashioned	11,00
Mules	11,00
Sours	11,00
Mojito	11,00

SUPPLÉMENTS

—

Soft	1,50
Fever Tree	2,50
Sirup	0,50

WHISKY & BOURBON

—

Jameson	7,50
Nikka From the Barrel	11,00
Glenlivet Founders	10,00
Aberlour 12 ans	10,00
Woodford	9,00
Four Roses	8,50

RHUM

—

Havana 3 ans	7,50
Havana Especial	8,00
Pacto Navio	10,00
Barbados Plantation	11,00

VODKA

—

Absolut	7,50
Brussels Distillery	8,50

MEZCAL & TEQUILA

—

Nuestra Soledad	7,50
Tequila Olmeca	7,50

GIN

—

Beefeater	7,50
Hendrick's	9,50
Panda	10,50
Monkey 47	11,50
Ceder's Gin Alcohol Free	8,50

CHEZ FRANZ

30, AVENUE DU HAUT-PONT
1050 IXELLES

Ouvert tous les jours

Semaine

08h00 → 22h00

Week-end

10h00 → 22h00

Nous ne prenons pas de réservations

Merci de respecter les consignes sanitaires,
et surtout, merci de votre soutien !

LE PETIT DÉJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI
08H00 → 11H00

—

Viennoiserie

2,20 —

Pain

Beurre + Confiture maison

4,00 —

Assiette de fromage

Pain

6,00 —

Assiette de charcuterie

Pain

7,00 —

Œufs sur le plat

Lard fermier + Pain

7,50 —

Bircher Müesli

Granola + Confiture maison

8,00 —

Supplément pain

1,00 —

—

Formule Petit Déj'

Viennoiserie ou Pain

Beurre + Confiture maison

Jus + Boisson chaude

7,50 —

LE LUNCH

DU LUNDI AU VENDREDI
12H00 → 15H00

—

Potage du jour

Voir tableau

6,00 —

Plat du jour

Voir tableau

13,00 —

Suggestion du jour

Voir tableau

13,00 —

Plat végétarien

Voir tableau

13,00 —

Américain

Frites maison

13,00 —

Nos produits sont issus de l'agriculture
biologique ou raisonnée

—

Nos pains et nos viennoiseries
proviennent de chez **Boulengier**

LA CUISINE

TOUS LES SOIRS
JUSQU'À 21H30

—

À PARTIR DE 15H00 :

Saucisse sèche

4,00 —

Portion d'olives

4,00 —

Houmous

5,00 —

Bifana

6,00 —

Bloc de Comté

7,00 —

—

Supplément pain

1,00 —

—

À PARTIR DE 17H00 :

Franz Burger

7,00 —

Poulet frit

7,00 —

Goujonnettes

8,00 —

Maatjes

8,00 —

Burrata

9,00 —

Artichaut vinaigrette

9,00 —

Fromages affinés

12,00 —

Nos produits sont issus de l'agriculture
biologique ou raisonnée

—

Nos pains et nos viennoiseries
proviennent de chez **Boulengier**

LE BRUNCH

SAMEDI & DIMANCHE
10H00 → 15H00

—

Viennoiserie

2,20 —

Pain

Beurre

Confiture maison

4,00 —

Pain perdu

Cassonade

7,00 —

Œufs sur le plat

Lard fermier

Pain

7,50 —

Bircher Muëсли

Granola

Confiture maison

8,00 —

Œuf mollet

Légumes de saison

Pain

12,00 —

Assiette de fromage

Pain

12,00 —

Assiette de charcuterie

Pain

14,00 —

Ricotta

Légumes de saison

Pain

14,00 —

Supplément pain

1,00 —

—

Menu Brunch

Assiette de fromage + Charcuterie

Œuf sur le plat + Lard fermier

Bircher Muëсли + Granola

Pain perdu + Cassonade

Pain + Beurre + Confiture maison

18,00 —

Nos produits sont issus de l'agriculture
biologique ou raisonnée

—

Nos pains et nos viennoiseries
proviennent de chez **Boulengier**

LES VINS DE FRANZ

AU COMPTOIR

_ BLANC

Muscadet '19 4,50 – 25,00

Vignes Saint Vincent / Sèvre et Maine (Fr)

Melon de Bourgogne

Un Muscadet vif et tendu avec une touche floral.

A Temps '18 6,00 – 33,00

Alvaro Gonzalez Marcos / Penedes (Es)

Parellada - Xarel-lo

Salinité et vibration dans ce blanc trouble catalan !

Wilder Satz Pur '20 7,00 – 38,00

Brand Bros / Pfalz (De)

Müller Thurgau - Riesling - Kerner - Chardonnay - Pinot Blanc

Grande fraîcheur pour peu d'alcool !

Bourgogne Chitry Constance '18 7,00 – 36,00

Pierre Morin / Bourgogne (Fr)

Chardonnay

Un beau Bourgogne tout en finesse, rondeur et élégance.

_ ROSÉ

Le bon Vivant '19 6,00 – 33,00

Château de Roquefort / Côtes de Provence (Fr)

Syrah - Grenache - Rolle - Cinsault

Un rosé juteux plein de fraîcheur et soleil.

Frei Körper Kultur '20 _ 100cl 6,50 – 45,00

Schmitt - Rheinhessen (De)

Dornfelder - Portugieser

Magnifique rosé (foncé) tirant vers le rouge. Floral et aérien.

LES VINS DE FRANZ

AU COMPTOIR

_ ROUGE

Giandon Rosso '19 4,50 – 25,00

Il Farneto / Emilia Romagna (It)

Marzemino - Lambrusco - Malbo Gentile

Un Lambrusco rustique et gourmand.

Alouette '19 6,00 – 33,00

Domaine de l'Ausseil / Roussillon (Fr)

Mourvèdre - Syrah - Grenache

Un vin gourmand doté d'un fruité explosif !

Holass Balf '18 _ Servi frais 7,00 – 39,00

Holass / Sopron (Ho)

Blaufrankisch

Un rouge frais et profond aux tanins souples.

_ BULLES

Via Larghe 6,50 – 35,00

Coletti / Veneto (It)

Glera - Manzoni - Pinot Grigio

Un pétillant naturel non filtré, floral et acidulé.

Prosecco Phoja 7,00 – 38,00

Coletti / Veneto (It)

Glera

Un prosecco tout en finesse et minéralité.

Champagne Drappier Brut Nature Zéro Dosage 9,50 – 55,00

Drappier / Champagne (Fr)

Pinot Noir

Pure et élégant !

LES VINS DE FRANZ

EN CAVE

_ BLANC

Mauza'ic '19 30,00

L'esperluette - Aude (Fr)

Mauzac

Sec et fruité sur des belles notes de pomme.

Els Bassotets '18 35,00

Juan Ramón Escoda / Conca de Barbera (Es)

Chenin - Macabeu

Magnifique Chenin aromatique équilibré !

Semplicemente Bianco '18 36,00

Cascina degli Ulivi / Piemonte (It)

Cortese

Fraicheur, finesse et vibration !

Touraine Sauvignon '18 38,00

Bonhomme / Loire (Fr)

Sauvignon

Complexité, finesse et élégance.

Java '19 40,00

La Cave Apicole / Rousillon (Fr)

Muscat Petit Grain

Une bombe de fruits exotiques et de fleurs.

_ ROSÉ

Frei Körper Kultur '20 _ 100cl 45,00

Schmitt - Rheinhessen (De)

Dornfelder - Portugieser

Magnifique rosé (foncé) tirant vers le rouge. Floral et aérien.

LES VINS DE FRANZ

EN CAVE

_ ORANGE

Ponte di Toi '18 40,00

Stefano Legnani / Liguria (It)

Vermentino

Fraîcheur marine et aromatique.

Ortaccio Bianco '19 41,00

Cantina Ortaccio / Lazio (It)

Procanico - Mavasia - Trebiano

Volcanique et citrique.

_ ROUGE

Vina Almate '18 30,00

Alfredo Maestro / Valladolid, Castilla Y Leon (Es)

Tempranillo

Puissance, rondeur et soleil.

New Red '20 35,00

Brand Bros / Pfalz (De)

Portugais Bleu - Cabernet Franc

Juteux, léger et extrêmement vibrant.

Nouettes '20 42,00

JC Garnier / Anjou

Pineau d'Aunis - Grolleau

Un jeune jus poivré tout en légèreté.

Groll & Roll '18 45,00

Les vignes de Babass / Loire (Fr)

Grolleau

Fruité et gouleyant.