

**CHEZ FRANZ**

LE BAR

**BIÈRES AU FÛT**

—	
Stella Artois 30cl	3,40
Stella Artois 50cl	5,60
Blanche Hoegaarden 25cl	3,50
Blanche Hoegaarden 50cl	6,80
Triple Karmeliet 25cl	4,00
—	
Brasserie de la Senne :	
Cuvée du moment 25cl	3,40
Cuvée du moment 33cl	4,50

**BIÈRES BOUTEILLE**

—	
Duvel	5,00
Orval	5,50
Triple Westmalle	4,70
Lefte Blonde	4,70
Chouffe	4,50
Rochefort 8°	5,00
Kwak	4,70
Kriek Boon	4,00
Corona	5,50
Papegaei	4,50
Rédor	3,50
Beerstorming #105	5,50
Delta IPA	5,50
Zinnebier	4,50
Taras Boulba	4,50
1897	5,00
Théorème de l'Empereur	5,00
Noire du Midi	5,50
Stella 0%	3,00

**BOISSONS FRAÎCHES**

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

**FRAIS & MAISON**

—	
Thé glacé Maison	4,50
Café frappé	4,50
Jus de gingembre Frais	4,50
Jus de mandarine Aixandri	4,50
Limonade Maison	5,00

**BOISSONS CHAUDES**

—	
Café	2,80
Espresso	2,80
Double Shot	3,60
Cappuccino	3,60
Latte	3,80
Chocolat chaud	4,00
Thés & Infusions	3,50
Thé menthe fraîche	3,80
Matcha latte	5,50
Pumpkin latte	5,50
Supplément lait de coco /avoine	0,50

**GRANDES SOIFS**

—  
Brasserie Cantillon :  
Cuvée du moment 75cl

**APÉRITIFS & DIGESTIFS**

—	
Spritz Tortue Bitter Magic Mix	8,50
Ricard	4,00
Bardouin	5,50
Vermouth Berto Bianco	6,00
Vermouth Berto Rosso	6,00
Lillet & Fever Tree Tonic	7,50
—	
Calvados Groult	10,00
Cognac Martell	10,00

**COCKTAILS**

—	
Cocktail de Franz	10,00
Negroni	11,00
Old Fashioned	11,00
Mules	11,00
Sours	11,00
Mojito	11,00
—	
Cocktail du moment	11,00
Cocktail 0% du moment	7,00

**SUPPLÉMENTS**

—	
Soft	2,00
Fever Tree	2,50
Sirup	0,50

**WHISKY**

—	
Jameson	8,50
Glenlivet Founders	10,00
Nikka From the Barrel	11,00

**BOURBON**

—	
Four Roses	8,50
Woodford	10,00

**RHUM**

—	
Havana 3 ans	8,50
Havana Especial	8,50
Matusalem Gran Reserva 15 ans	10,00
Barbados Plantation	11,00

**VODKA**

—	
Absolut	8,50
Brussels Distillery	8,50

**MEZCAL & TEQUILA**

—	
Nuestra Soledad	7,50
Tequila Olmeca	7,50

**GIN**

—	
Beefeater	8,50
Hendrick's	9,50
Monkey 47	11,50
Ceder's Gin 0%	8,50

## CHEZ FRANZ

30, AVENUE DU HAUT-PONT  
1050 IXELLES

### Ouvert tous les jours

Semaine

08h00 → 23h00

Week-end

10h00 → 23h00

### 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

4,00 —

### Brugge Vieux, pain, beurre

6,00 —

### Rosette de Corrèze,

**pain, beurre**

6,00 —

### Œufs sur le plat, lard fermier,

**pain, beurre**

7,50 —

### Brioche perdue, caramel

8,00 —

### Yaourt, granola maison, miel

8,00 —

---

### Formule Petit Dej'

Viennoiserie ou pain

Beurre, confiture

Jus, boisson chaude

8,00 —

---

### Full Option

Brioche perdue, bacon & eggs,

cheddar, sirop d'érable

12,00 —

## LE LUNCH

DU LUNDI AU VENDREDI  
12H00 → 15H00

### Potage du jour

Voir tableau

6,00 —

### Plat du jour

Voir tableau

### Suggestion du jour

Voir tableau

### Plat végétarien

Voir tableau

14,00 —

### Américain non-préparé

**Black Angus**

Frites

14,00 —

### Fromage affiné

8,00 —

### Dessert du jour

6,00 —

---

Nos pains et viennoiseries proviennent  
de chez **Boulangier**.

La plupart de nos produits sont issus de  
l'agriculture biologique ou raisonnée.

La fabrication de nos plats est susceptible  
de varier. En cas d'allergies ou d'intolérances,  
n'hésitez pas à prévenir notre équipe !

## LE SOIR

TOUS LES SOIRS

15H00 → 23H00

À PARTIR DE 15H00 :

**Olives vertes épicées  
Aixandri**

5,00 —

**Houmous, pain pitta**

6,50 —

**Terrine de sanglier,  
confit d'oignons**

7,50 —

**Fromage Comté AOP**

8,00 —

LE DIMANCHE SOIR :

**Poulet rôti, frites, salade**

15,00 —

Nos pains et viennoiseries proviennent de chez **Boulangier**.

La plupart de nos produits sont issus de l'agriculture biologique ou raisonnée.

La fabrication de nos plats est susceptible de varier. En cas d'allergies ou d'intolérances, n'hésitez pas à prévenir notre équipe !

À PARTIR DE 17H00 :

**Frites, mayonnaise maison**

5,00 —

**Potage du jour**

5,00 —

**Carottes, tahini**

6,00 —

**Légumes rôtis miel/miso**

6,50 —

**Saucisse fumée artisanale**

7,00 —

**Saumon Gravlax**

9,00 —

**Franz Burger Black Angus**

9,00 —

**Pitta poulet,  
sauce yaourt ail citron**

9,00 —

**Bun de Canard confit,  
foie gras, oignons confits**

13,00 —

**Mont d'Or fondu**

21,00 —

**Supplément sauce**

Mayonnaise / Ketchup / Andalouse maison  
0,50 —

## LE BRUNCH

SAMEDI & DIMANCHE

10H00 → 15H00

À LA CARTE :

**Viennoiserie**

2,20 —

**Œuf sur le plat, lard fermier,  
pain, beurre**

7,50 —

**Yaourt, granola, fruits de saison**

8,00 —

**Porridge sirop d'érable  
et noix de pecan**

8,00 —

**Assiette de fromage affinés**

12,00 —

**Pistolet aux crevettes grises**

15,00 —

**Suggestions du weekend**

Voir tableau

LES BRIOCHES :

**Brioche perdue**

8,00 —

**Brioche tiramisu,  
caramel beurre salé**

12,00 —

**Toast brioché, champignons,  
épinards, ail confit**

13,00 —

**Toast brioché, saumon,  
crème citronnée à l'aneth**

14,00 —

FORMULES BRUNCH :

**Classique**

Œuf sur le plat, lard fermier  
Charcuterie et fromages affinés  
Brioche perdue  
Yaourt, granola, fruits de saison  
Pain, beurre, confiture  
19,00 —

**Veggie**

2 œufs sur le plat  
Fromages affinés  
Brioche perdue  
Yaourt, granola, fruits de saison  
Pain, beurre, confiture  
19,00 —

LE SAMEDI MIDI :

**Franz Burger Black Angus**

**Frites, salade**

14,00 —

LE DIMANCHE MIDI :

**Poulet rôti, frites, salade**

15,00 —

**Supplément pain et beurre**

1,50 —

## LES VINS DE FRANZ

EN CAVE

AU COMPTOIR

### Chez Franz

30, avenue du Haut-Pont  
1050 Ixelles

—

### Ouvert tous les jours

Semaine

08h00 → 23h00

Week-end

10h00 → 23h00

—

### Nous ne prenons pas de réservations

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

## LES VINS DE FRANZ

AU COMPTOIR

### BLANC

#### Muscadet '21

Vignes St-Vincent — Sèvre et Maine  
Melon de Bourgogne  
V 5,50 / B 30,00

#### Bourgogne Chitry Constance '20

Pierre Morin — Bourgogne  
Chardonnay  
V 7,50 / B 42,00

### BLANC NON-FILTRÉ

Voir suggestions

### ROSÉ

#### Le Cabanon '21

La Bouysse — Aude Hauterive  
Grenache, Syrah, Cinsault, ...  
V 6,50 / B 35,00

### ORANGE

#### Radice '21

Vino Lauria — Sicilia (It)  
Catarratto  
V 7,50 / B 42,00

### ROUGE

#### Giandon Rosso '21

Il Farneto — Emilia Romagna (It)  
Marzemino, Lambrusco, ...  
V 5,50 / B 30,00

#### Tragolargo Tinto '20

Andress Carull — Alicante (Es)  
Monastrell  
V 6,50 / B 35,00

#### Umberta '21

Cantina Iuli — Piemonte (It)  
Barbera  
V 7,00 / B 38,00

### ROUGE LÉGER

Voir suggestions

### BULLES

#### Mi, Ti et Mes Amis

Coletti — Veneto (It)  
Glera, Manzoni, Pinot Grigio  
V 7,00 / B 38,00

#### Prosecco Extra Dry

Fratelli Collavo — Veneto (It)  
Glera  
V 7,00 / B 42,00

#### Champagne Charles Mignon

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay  
B 65,00

## LES VINS DE FRANZ

EN CAVE

### BLANC / DÉCOUVERTE

#### Wilder Satz '21

Brand Bros — Pfalz (De)  
Pinot Blanc, Müller Thurgau, ...  
B 38,00

#### Turi '21

Salvatore Marino — Sicilia (It)  
Catarratto  
B 36,00

#### A Temps '21

Alvaro G. Marcos — Catalunya (Es)  
Xarel-lo, Parellada  
B 37,00

#### Java '20

La Cave Apicole — Roussillon  
Muscat Petit Grain  
B 40,00

#### Tôpette '20

Les Errances — Anjou  
Chenin  
B 41,00

### BLANC / CLASSIQUE

#### Sancerre '21

Philippe Raimbault — Loire  
Sauvignon  
B 40,00

#### Ortaccio Bianco '20

Cantina Ortaccio — Lazio (It)  
Procanico, Mavasia, Trebbiano  
B 41,00

#### Blan 5.7 '21

Jordi Llorens — Catalunya (Es)  
Macabeo, Parellada  
B 44,00

#### White '21

Andi Weigand — Bochen (De)  
Sylvaner, Müller-Thurgau, Bacchus  
B 44,00

#### VN (Vinel-Lo Blanco) '19

Partida Creus — Penedes (Es)  
Garnacha, Moscatel, Xarel-Lo  
B 47,00

#### Mâcon Chaintré '17

Vallette — Bourgogne  
Chardonnay  
B 56,00

### ROSÉ

#### Frei Körper Kultur Rosé '20 \_ 100cl

Schmitt — Rheinhessen (De)  
Blauer Portugieser, Dornfelder  
B 45,00

### ROUGE / DÉCOUVERTE

#### Puszta Libre! '21

Claus Preisinger — Burgenland (At)  
Zweigelt, Saint-Laurent  
B 38,00

#### Tuets Nouveau '21

Tuets — Penedes (Es)  
Trepât, Parellada  
B 35,00

#### Plein les Ceps '21

La Cave Apicole — Roussillon  
Grenache  
B 41,00

#### Nouettes '20

JC Garnier — Anjou  
Pineau d'Aunis, Grolleau  
B 42,00

#### Temps de chien '21

Romuald Valot — Beaujolais  
Gamay, Chardonnay  
B 43,00

### ROUGE / CLASSIQUE

#### Morgon Côte du Py '20

Jean Foillard — Beaujolais  
Gamay  
B 52,00

### ORANGE

#### Els Bassotets '19

Escoda-Sanahuja — Catalunya (Es)  
Macabeo, Chenin  
B 38,00

#### Tropicale '21

Sete — Lazio (It)  
Ottoneze, Malvasia, Trebbiano, ...  
B 45,00

#### Ortaccio Pocarosso '20

Cantina Ortaccio — Lazio (It)  
Procanico, Sangiovese  
B 46,00

#### Fruit Loops '20

Claus Preisinger — Burgenland (At)  
Cab. Franc, Blaufränkisch, Syrah  
B 48,00

#### Après La Pluie '21

Simon Rouillard — Loire  
Grolleau  
B 49,00

#### Syrah '16

Dom. des Miquettes — Vallée du Rhône  
Syrah  
B 46,00

#### La Ideale '20

Tenuta Foresto — Piemonte (It)  
Barbera  
B 49,00

#### Émilien '19

Chateau Le Puy — Bordeaux  
Merlot, Cabernet Sauvignon, ...  
B 54,00

#### Denavolino '21

Denavolo — Emilia Romagna (It)  
Malvasia, Marsanne, Ortrugo  
B 45,00

#### Les Épices Kastelweg '15

Ötter — Alsace  
Riesling  
B 39,00