

## NOS SPÉCIALITÉS

Café gourmand ..... 6,8

Café oder Tee Ihrer Wahl, dazu mini Crème brûlée, Macaron und Choco Pariser Spitz

French Brunch Sa, So & Feiertag ..... 15,8

Pariser Brunch mit hausgemachten Getränken und Brotspezialitäten von Parémi

Flammkuchen Special ..... ab 12,9

Flammkuchen, dazu ein Glas Wein 1/8l Ihrer Wahl

Burger Menü ..... 16,8

French Burger + Pommes + hausgemachtes Getränk 40cl oder Bier 33cl

Moules Frites in Weinbegleitung jeden Freitag ab 17 Uhr ..... 17,8

Miesmuscheln im Weißweinsud "marinière" und Pommes, dazu Muscadet 1/8l

Lillet Spritz ..... 6,5

"La Vie en Rose" mit Fentimans Rosenlimo oder "Lillet Vive" mit Fentimans Tonic

French Gin Tonic ..... 8,9

Exklusive französische Gins & Fentimans Tonic

Familien Weine aus Frankreich ..... ab 3,9

Direkt von Guilhems kleinem Familiengut in Bordeaux und französischen Top Winzern

### After Work Apéro Mo-Fr 17-19 Uhr

Bier 33cl & Bio-Cidre de Bretagne 20cl ..... 2,5

Wein 1/8l & Weißer Spritzer ..... 3,0

Lillet Spritz ..... 5,0

# FRENCH BRUNCH

Cappuccino / Café au lait / Thé

+

frischgepresster Saft / hausgemachte Limonade /

Crémant (+1€)

+

Croissant / Pain au chocolat

+

Gebäckkorb mit Baguette von Parémi

+

zwei Aufstriche

+

Bio-Oeufs bénédicte / Tartine provençale /

Bio-Omelette mit Comté / Lachs mit Avocado /

Quiche / Shoushouka

**Sa, So & Feiertag**

**9:30 - 15:00**

**15,80 €**

# MOULES FRITES

jeden Freitag ab 17 Uhr

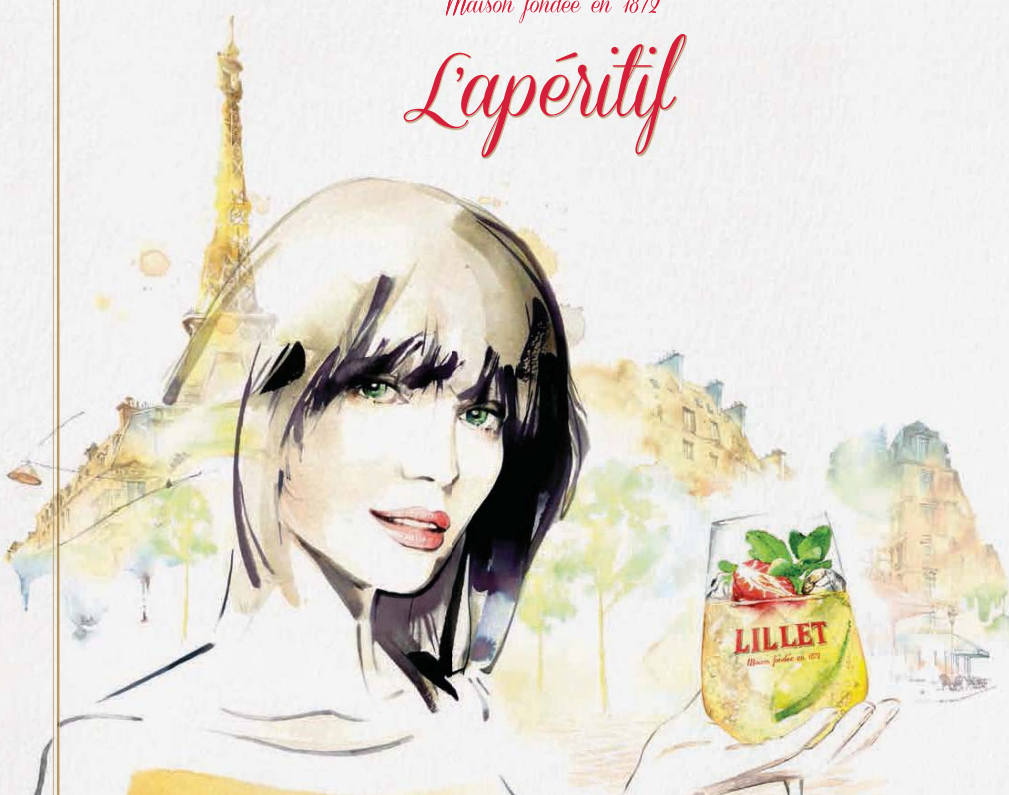
Moules Frites <small>CGMR</small> .....	14,8
Miesmuscheln im Weißweinsud "marinière", dazu Pommes frites und Mayo	
dazu Muscadet Weißwein 1/8l .....	+3,0



# LILLET®

Maison fondée en 1872

## L'apéritif



<b>Lillet Blanc</b> .....	3,5
Aromen von kandierten Orangen, Honig, Kiefernharz und exotischen Früchten, vollmundig und intensiv	
<b>Lillet Rosé</b> .....	3,5
Frisch, klar und fruchtig, gut ausbalanciert mit einer leichten Säure	
<b>Lillet Rouge</b> .....	3,5
Aromen von frischer Orange und roten Früchten, Vanille und feinen Gewürzen	
<b>Lillet la Vie en Rose</b> .....	6,5
Lillet Blanc, Fentimans Rosenlimonade, Rosenblätter, Himbeere	
<b>Lillet Vive</b> .....	6,5
Lillet Blanc, Fentimans Tonic, Minze	
<b>Lillet Midi</b> .....	6,5
Lillet Blanc, Crémant, Crème de Cassis	

## NOS AMIS



Nikolaus Hartmann von Süßmund importiert single-origin Kaffeebohnen von ausgewählten Kaffeebauern. Für uns röstet er einen nussigen, schokoladigen und exotisch-fruchtigen Mantiqueira de Minas aus Brasilien.

Rémi und Patricia Soulier von Parémi backen mit Leidenschaft in ihrer Boulangerie-Pâtisserie. Wir freuen uns, bei Midi ihre traditionelle handgemachte Baguettes genießen zu dürfen!



Familie Höllerschmid aus Wackersdorf im Kamptal pflegt direkte und faire Beziehungen zu regionalen Züchtern. Ihr hochwertiges Qualitätsfleisch aus Österreich kochen wir als dahin-schmelzende Bourguignon nach Maman's Rezept und grillen saftige Burger und Steaks.

Unsere Barbarie Ente kommt vom kleinen artgerechten Bauernhof im Südwesten von Frankreich. Das garantiert uns ein butterzartes Fleisch und raffiniertes Aroma für unsere rosa-gegarten Magrets.



Wir servieren charaktervollen Rohmilchkäse aus den französischen Regionen. Es gibt Comté aus dem Jura, Roquefort, Camembert aus der Normandie und Ziegenkäse aus dem Poitou.

Mein Bruder, der in Berlin und Mumbai tätige Künstler Edouard Baribeaud, verzaubert den Innenraum und die Karte mit seinen Bildern. Unseren Monsieur Moustache mit "marinière" und "béret" und unsere Jungle Wallpapers lieben wir!



Ich, Guilhem Baribeaud, freue mich, meine Leidenschaft für französischen Wein mit Ihnen zu teilen. Ich empfehle einen elegante Bordeaux-Blanc von unserem kleinen Familienweingut in Caudrot, einen kräftigen Syrah Orca Côtes du Mont Ventoux oder einen frischen Rosé aus der Provence. Santé!