



café & bistrot

01 3058183
www.midi.at
office@midi.at



Montag - Freitag 8:30 - 23:00
Sa, So & Feiertage 9:30 - 23:00
Events, Partys... auf Anfrage

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 €

PETIT DÉJEUNER bis 11:30

Formules petit déjeuner

| | |
|---|------|
| Petit sucré * ACG | 2,6 |
| Baguette oder Croissant, Butter, Marmelade oder Caramel | |
| Petit salé ACG | 3,6 |
| Baguette, Butter, Beinschinken oder Comté Bergkäse | |
| Parisien * ACG | 4,8 |
| Cappuccino, Croissant oder Pain au chocolat | |
| Midi * ACG | 9,8 |
| Cappuccino oder Tee, frisch gepresster Orangensaft, Croissant oder Pain au chocolat, Frühstücksbowl | |
| Viennois Francophile ACG | 9,8 |
| Gebäck, Butter, Beinschinken, Salami, Comté Bergkäse, Camembert | |
| Sportif ACDGN | 12,8 |
| Gebäck, Butter, Räucherlachs, Avocado, 2 pochierte Bio-Eier im Glas | |

Viennoiseries & Pains

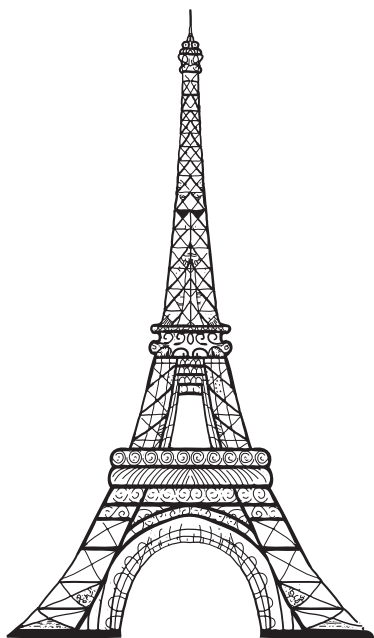
| | |
|---|-----|
| Croissant / Pain au chocolat * ACG | 2,4 |
| Corbeille de pains ** A | 2,8 |
| Gebäckkorb mit Baguette von Parémi | |
| Aufstriche * | 1,2 |
| Portion Butter / Ziegenfrischkäse / französische Marmelade / Honig / Bio-Nougatcreme / Caramel mit gesalzener Butter / Maroni-Crème | |

Oeufs & Bowls

| | |
|---|-----|
| 2 pochierte Bio-Eier im Glas, dazu Schnittlauch * C | 3,2 |
| Hausgemachte Granola Joghurt Frühstücksbowl * AGH | 4,8 |
| Quinoa Obst Frühstücksbowl * | 4,8 |
| Bio-Rührei mit Speck, dazu Mesclun Salat CG | 5,8 |
| Bio-Rührei mit Gemüse, dazu Mesclun Salat CG | 5,8 |

Spécialités

| | |
|--|-----------|
| Bio-Oeufs bénédicte, mit Beinschinken auf Muffin CG | 8,6 |
| Bio-Omelette mit Comté Bergkäse * CG | 8,6 |
| Tartine provençale ** A | 8,6 |
| Weizen-Roggenbrot Tartine mit gegrillter Melanzani und Avocado | |
| Räucherlachs mit Avocado und Ziegenfrischkäse DG | 8,6 |
| Ofenfrische Quiche * ACG | 8,6 / 9,4 |
| Lorraine / Végétarienne / Lachs, dazu Mesclun-Salat | |
| Shoushouka * CG | 9,8 |
| Gemüse Ratatouille mit pochiertem Bio-Ei auf Hummus, dazu grüner Zhoug | |



dazu frischgepresste Säfte
oder Süssmund Café



SOUPES

| | |
|--|-----|
| Soupe du jour ** A | 4,0 |
| Saisonale Gemüsesuppe | |
| Soupe à l'oignon * ACG | 6,4 |
| Französische Zwiebelsuppe mit gratinierten Comte-Bergkäse Croûtons | |

BOLS & SALADES

| | |
|--|------|
| kleiner Mesclun Salat ** | 4,0 |
| mit Midi-Dressing und saisonalem Obst | |
| Salade chèvre chaud * GHLM | 9,4 |
| Mesclun-Salat mit gebackenem Ziegenkäse, saisonalem Obst, Oliven, getrockneten Tomaten und gegrillten Mandeln, dazu hausgemachtes Dressing | |
| Salade feta melon * GHLM | 10,8 |
| Frischer Feta, Melone, Gurke, Minze und Zoodles auf Mesclun-Salat, dazu Limetten-Olivenöl Dressing | |
| Salade poulet LMO | 10,8 |
| Gegrillte Hühnerstreifen, Apfel, Karotte, Cherry-Tomate, Sonnenblumenkerne auf Mesclun-Salat, dazu Honig-Dijon-Senf Dressing | |
| Bol rouge mit Quinoa ** MN | 10,8 |
| Bio-Quinoa, Puy-Linsen, karamalisierte Rote Rübe, Avocado, gegrillte Süßkartoffel mit Sesam, Tahini-Dressing und Granatapfel | |
| Salade saumon CDLM | 12,4 |
| Räucherlachs, Avocado, Grapefruit, Espelette und Dille auf Mesclun-Salat dazu Limetten-Olivenöl Dressing (optional) 2 pochierte Eier dazu | |
| | +2,0 |

* vegetarisch ** vegan

QUICHES & FLAMMKUCHEN

| | |
|---|------|
| Quiche lorraine <small>ACG</small> | 8,6 |
| Der Klassiker mit Speck, dazu Mesclun-Salat | |
| Quiche végétarienne * <small>ACG</small> | 8,6 |
| Provençalische Quiche mit Zucchini-Minze und getrockneten Tomaten, dazu Mesclun-Salat | |
| Quiche Saumon * <small>ACG</small> | 9,4 |
| Quiche mit Lachs und Dille, dazu Mesclun-Salat | |
| Flammkuchen alsacienne <small>AG</small> | 9,9 |
| Der Klassiker mit Speck, roten Zwiebeln und Crème fraîche | |
| Flammkuchen provençale * <small>AG</small> | 9,9 |
| Mit Cherry-Tomaten, Rucola und Ziegenfrischkäse | |
| Flammkuchen escargot <small>AGR</small> | 11,9 |
| Mit Wiener Weinbergschnecken, Champignons und Kräuterbutter "café de Paris" | |

Flammkuchen Special

Flammkuchen Ihrer Wahl
dazu ein Glas Wein 1/8l
+3,0

CLASSIQUES

Camembert au Four * AGH 8,6

Würziger Camembert de Normandie heiß aus dem Ofen, mit Thymian, Honig, Apfel, gegrillter Walnuss, dazu geröstetes Weizen-Roggenbrot und Mesclun-Salat

Tartine Avocat * AG 9,9

Ziegenfrischkäse, Avocado, frischer Apfel, fruchtiges Piment d'Espelette, Bio-Kresse und Avocado-Öl auf geröstetem Weizen-Roggenbrot, dazu Mesclun-Salat

Ratatouille provençale mit pochiertem Ei * AC 10,9

Gemüse Ratatouille mit pochiertem Bio-Ei, dazu geröstetes Weizen-Roggenbrot

Club Sandwich ACM 12,4

Zart-gegrilltes Hühnerfilet, Speck, Bio-Ei, knackiger Salat, Tomate, Dijon Senf und Mayonnaise, dazu crispy Chips und Mesclun-Salat

Bourguignon mit Süßkartoffeln Fries LMO 13,9

Saftiges Schulterscherzel in Burgunderwein, mit karamellisierten Perlwiebelchen und Karotten, dazu knuspriger Speckstreifen und Süßkartoffeln Fries

Unsere Empfehlung

Das Boeuf Bourguignon -
schonend im kräftigen Burgunderwein
butterzart geschmort nach
Rezept von Maman

BURGERS

| | |
|---|------|
| Pulled Pork Burger <small>ACGFLM</small> | 9,4 |
| 200g slow cooked Pulled Pork, Kohl-Karotte Cole Slaw verfeinert mit Dijon-Senf und Guacamole auf Brioche Bun | |
| Veggie Burger * <small>ACGFLM</small> | 9,9 |
| Gegrillte Sellerie, gegrillte Melanzani, karamellierte Röstzwiebeln, Tomate und Sauce Tartare auf Brioche Bun, dazu Guacamole | |
| French Burger <small>ACGLM</small> | 11,4 |
| 180g Weiderind, knuspriger Speck (optional), französischer Comté Bergkäse, Cheddar, Gurkerl, Tomate, Eisberg, karamellierte Röstzwiebeln und Sauce Midi auf Brioche Bun | |
| Avocado-Oeuf Burger <small>CGLM</small> | 13,4 |
| 180g Weiderind, knuspriger Speck (optional), französischer Comté Bergkäse, Cheddar, Gurkerl, Tomate, Eisberg, Avocado gefächert und Bio-Spiegelei | |
| Süßkartoffeln Fries / Pommes ** <small>CGLM</small> | 4,0 |
| dazu 1 hausgemachte Sauce: Guacamole / Sauce Tartare / Sauce Midi | |

Burger Menu

French Burger

Pommes

hausgemachtes Getränk 40cl oder Bier 33cl

16,8

FINE DINER

Mo - Fr ab 17 Uhr
Sa & So ab 12 Uhr

Ravioles aux truffes fraîches * ACG 14,8

handgemachte Trüffel-Ravioli, dazu frische Trüffel, knackige Karottoodels und Parmesan

Salade de Saint Jacques bretonne BGMN 16,8

Jakobsmuscheln vom Grill mit Mandel-Butter, gegrillter grüner Spargel, Bio-Orange und karamellierte Kirschtomaten

Magret de Canard périgourdine 19,8

220g rosa gebratene französische Barbrie-Entenbrust, dazu cremiges Kokos-Süßkartoffelpüree

Steak Frites c 19,8

220g saftiges Entrecôte, dazu Pommes Frites, grüne Pfeffer Sauce und Mesclun Salat

Thon grillé 22,8

180g Thunfischfilet gegrillt, dazu knackige Zoodles mit Basilikum Pesto und Kapern

After Work Apéro

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

Wein 1/8l & Weißer Spritzer 1/4l 3,0

Lillet Spritz 5,0

Mo-Fr 17-19 Uhr

* vegetarisch ** vegan

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 |



DESSERTS

| | |
|--|-----|
| Dessert du jour * | 4,0 |
| Mousse au chocolat * CG | 4,8 |
| Crème brûlée à la Vanille de Tahiti * CG | 4,8 |

PÂTISSERIES

| | |
|---|-----|
| Tartelette citron meringuée * ACG | 4,8 |
| Tarte Tatin * ACG | 5,4 |
| Französische warme Apfeltarte, serviert mit Schlagobers | |
| Moelleux au chocolat * ACG | 5,4 |
| heißer Schokokuchen mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis und frischen Beeren | |

Café gourmand

Café oder Tee Ihrer Wahl
dazu mini Creme brûlée, Macaron und Pariser Spitz
6,8

* vegetarisch ** vegan

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011)

| | | | |
|----------------------------------|--------------------------|-------------------------|---------------------|
| A Glutenhaltiges Getreide | D Fisch | H Schalenfrüchte | N Sesam |
| B Krebstiere | E Erdnuss | L Sellerie | O Sulfite |
| C Ei | F Soja | M Senf | P Lupinen |
| | G Milch Laktose | | R Weichtiere |

CAFÉS & THÉS

* auf Wunsch alle Cafés auch mit laktosefreier oder Soja Milch

| | |
|------------------------|-----|
| Espresso | 2,4 |
| Macchiato | 2,8 |
| Cappuccino | 3,6 |
| Americano | 3,8 |
| Café au Lait | 4,0 |
| Heiße Schokolade | 4,2 |
| Chai Latte | 4,2 |
| Thés | 4,2 |

Exklusive Teespezialitäten von "Tête à Tee": Assam / Grün / Verveine / Früchte

Spécialités Maison

| | |
|---|-----|
| Espresso Tonic | 3,8 |
| erfrischender Espresso auf Fentimans Tonic und Eiswürfeln | |
| Golden Latte mit Kurkuma | 4,2 |
| Kurkuma, Ingwer, Zimt und Muskatnuss mit Honig und heißer Milch | |
| Affogato al caffè | 4,2 |
| süßer Espresso auf einer Kugel Vanilleeis | |

EAUX

| | |
|---|-----------|
| Evian 33cl / 75cl | 2,5 / 4,9 |
| Perrier 33cl / 75cl | 3,0 / 5,9 |
| Orangina 25cl | 3,5 |
| Coca Cola Regular / Zero 33cl | 3,5 |
| Fentimans Indian Tonic / Botanical Tonic 12,5cl | 3,6 |
| Fentimans Rose Limonade 27,5cl | 4,5 |
| | |
| Großes Wasser 40cl / Karaffe Wasser 1L mit Bio-Zitronenscheibe | 0,8 / 2,4 |
| | |
| Großes Soda 40cl | 1,9 |
| mit Bio-Zitronenscheibe | |
| | |
| Soda Zitron 40cl | 2,9 |
| mit Bio-Zitronenscheibe | |

JUS & LIMONADES MAISON

| | |
|--|-----|
| Frischgepresster Saft 20cl | 3,0 |
| Orange / Mango-Spinat-Ingwer / Apfel-Rote Rübe-Karotte | |
| | |
| Apfelsaft gespritzt, naturtrüb 40cl | 3,5 |
| | |
| Hausgemachter Eistee 40cl | 3,5 |
| | |
| Hausgemachte Limonade 40 cl | 3,5 |
| Holunder / Himbeere / Ingwer Limette / Granatapfel | |
| | |
| Heißer Ingwer 40cl | 3,5 |

BIÈRES & CIDRES

| | |
|---|------------|
| Heineken vom Fass 33cl / 50cl | 3,6 / 4,5 |
| Monaco 33cl / 50cl | 3,6 / 4,5 |
| Bier mit Limonade und Grenadine | |
| Radler 33cl / 50cl | 3,6 / 4,5 |
| Bier mit Limonade | |
| Schladminger Bio Zwickel 50cl | 4,5 |
| Edelweiß Weißbier 50cl | 4,5 |
| Duvel Trappisten Bier, Belgien 33cl | 4,8 |
| Bio-Cidre de Bretagne 20cl / Fl. 75cl | 3,8 / 10,6 |

VINS PETILLANTS

| | |
|---|------------|
| Crémant de Loire Grandin Brut 10cl / Fl. 75cl | 5,0 / 26,0 |
| Méthode traditionnelle | |
| Kir Crémant 12cl | 5,5 |
| Champagne Joseph Perrier Brut Fl. 75cl | 58,0 |
| Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier | |

Snacks

| | |
|--|------|
| Nature & Blue Chips | 3,8 |
| Hausgemachte Rauchmandeln | 3,8 |
| Hummus mit frischen Gemüse Sticks | 6,8 |
| Große Apéritif Platte zum Teilen | 16,8 |
| Brett mit Beinschinken, Salami, Saucisson, Camembert, Comté Bergkäse, Ziegenfrischkäse, Roquefort, Chutney und Baguette von Parémi | |

VINS ROSÉS

| | | |
|---|------|---------|
| | 1/8l | Flasche |
| L'Ostal Cases, Rose de Provence Grenache, Syrah, frisch und sonnenverwöhnt | 3,9 | 19,0 |
| Rosé pamplemousse 25cl Rosé, Grapefruitsaft, ein Schuss Grenadine | 4,5 | |

VINS BLANCS

| | | |
|--|-----|------|
| Sauvion & Fils "Hermes du Cardinal", Muscadet Melon de bourgogne, spritzig und frisch | 3,9 | 19,0 |
| Chateau Bonnet, Bordeaux Entre-deux-Mers Sauvignon blanc, Sémillon, Muscadelle, samtig und fruchtig | 4,4 | 22,0 |
| Jean-Marc Brocard, Chablis Chardonnay, elegant und fruchtig | 4,9 | 26,0 |
| Chateau Gayon, Bordeaux, Saint Macaire Sauvignon, Sémillon, Muscadelle, fruchtig und lieblich | | 33,0 |
| Hugel Riquewahr Riesling d'Alsace französischer Riesling, trocken und elegant | | 36,0 |
| Weisser Spritzer 25cl | 3,6 | |

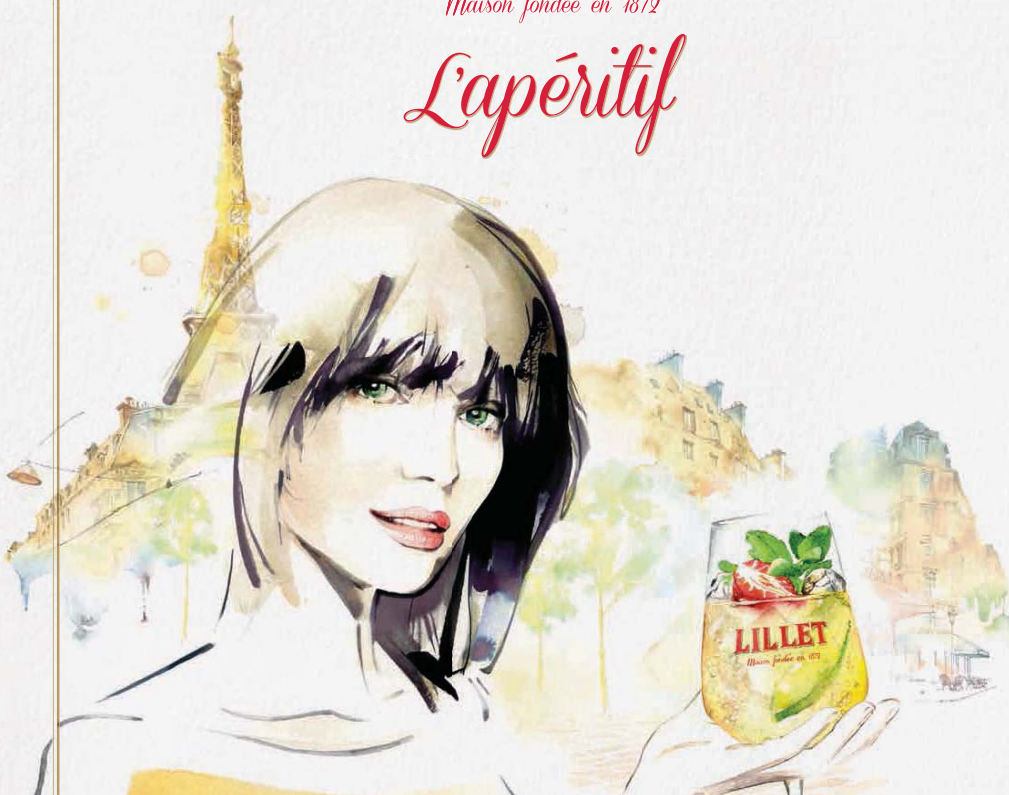
VINS ROUGES

| | | |
|---|-----|------|
| Domaine des Salices, Pays d'Oc Merlot, rote Frucht, rund | 3,9 | 19,0 |
| Orca Vieilles Vignes, Mont Ventoux Grenache, Syrah, sonnenverwöhnt, kraftvoll und rund | 4,4 | 22,0 |
| Maison Trénel, Brouilly Gamay noir, fruchtig und würzig | | 22,0 |
| Michel Chapoutier "Les Meysonniers", Crozes Hermitage Syrah, vollmundig und kraftvoll | | 36,0 |

LILLET®

Maison fondée en 1872

L'apéritif



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

APERITIFS

| | |
|---|-----|
| Orangina rouge | 4,5 |
| Orangina, ein Schuss Aperol | |
| Victor Hugo | 6,5 |
| Crémant, Holunder Sirup, Minze, Limettenscheibe, Soda | |
| Aperol Crémant | 6,5 |
| Aperol, Crémant, Orangenscheibe, Soda | |

COCKTAILS

| | |
|---|-----|
| Midroni | 8,0 |
| Calvados, Campari, roterVermouth | |
| Rubis Mojito | 8,0 |
| Weißer Rum, Brombeerlikör, frische Beeren, Minze, Limette, Zucker, Soda | |
| Caipirinha | 8,0 |
| Janeiro Cachaça, Limette, Rohrzucker | |
| Moscow Mule | 8,0 |
| Absolut Vodka, Limetten Saft, Rohrzucker, Ginger Beer | |

FRENCH GIN TONIC

auf Wunsch alle Gins mit Fentimans Indian Tonic oder Botanical Tonic

| | |
|---|-----|
| Floraison Gin | 8,9 |
| Charente Region, Distilled Gin, 10 Botanicals, frisch und blumig | |
| Safron Gin | 8,9 |
| Bourgogne, Distilled Gin, 8 Botanicals, Wacholder | |
| Nouaison Gin | 8,9 |
| Charente Region, Distilled Gin, 9 Botanicals, intensiv und würzig | |

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!

