



café & bistro

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 Fassbier 33cl

Menu du soir ab 17 Uhr 21,8

3-Gänge Menü mit Vorspeise, Hauptspeise und Dessert

Moules Frites in Weinbegleitung 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

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

Hauswein 1/8l & Weißer Spritzer 3,0

Lillet Spritz & Lillet Frozé-Slushie 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 / Bio-Omelette mit Comté /

Lachs mit Avocado / Quiche /

Shoushouka / French Toast

Sa, So & Feiertag

9:30 - 15:00

15,80 €

PETIT DÉJEUNER bis 11:00

Formules petit déjeuner

Petit sucré * ACG	3,2
Baguette oder Croissant, Butter, Marmelade	
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 und Roggen-Sauerteigbrot von Parémi	
Aufstriche *	1,2
Portion Butter / Ziegenfrischkäse / französische Marmelade / Honig / Bio-Nougatcreme / Caramel mit gesalzener Butter / Maroni-Crème	

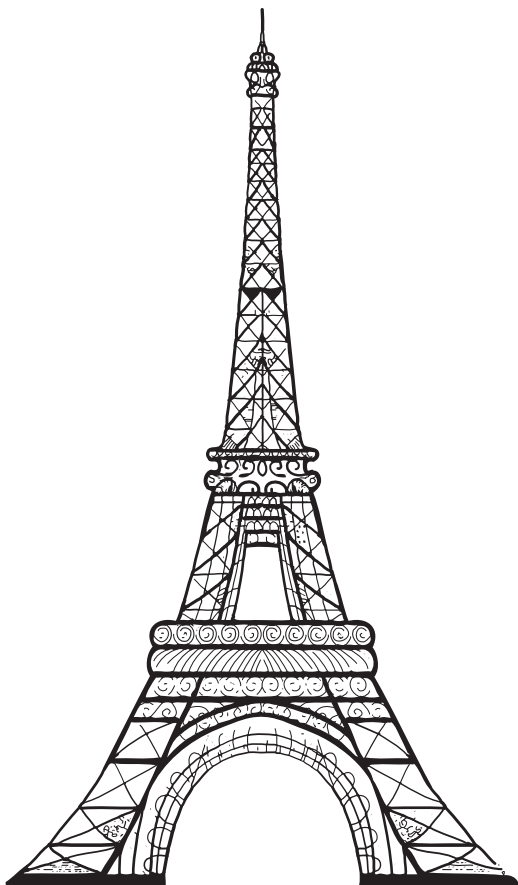
Oeufs & Bowls

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 saisonalem Gemüse und Mesclun Salat * CG	5,8

PETIT DÉJEUNER bis 11:00

Spécialités

Bio-Oeufs bénédicte, mit Beinschinken auf Muffin CG	8,6
Bio-Omelette mit Comté Bergkäse * CG	8,6
French Toast * ACG mit frischen Beeren und Ahornsirup	8,6
Räucherlachs mit Avocado und Ziegenfrischkäse DG	8,6
Ofenfrische Quiche * ACG Lorraine / Végétarienne / Lachs, dazu Mesclun-Salat	8,6 / 9,4
Shoushouka * CG Gemüse Ratatouille mit pochiertem Bio-Ei auf Hummus, dazu grüner Zhoug	9,8



dazu frischgepresste Säfte
oder Süßmund Café

* vegetarisch ** vegan

SOUPES

Soupe du jour ** A	4,0
Saisonale Gemüsesuppe	
Soupe à l'oignon * ACG	6,4
Französische Zwiebelsuppe mit gratinierten Comté-Bergkäse Croûtons (dauert 15 min)	

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	
Bol Marrakech ** GHLM	9,9
Marrokanischer Kichererbsensalat, Gurke, Cherry-Tomate, Rucola, Paprika, Oliven und Granatapfel, dazu Hummus	
Bol rouge ** MN	9,9
Bio-Quinoa, Puy-Linsen, karamalisierte Rote Rübe, Avocado, gegrillte Süßkartoffel mit Sesam, Tahini-Dressing und Granatapfel	
Salade feta melon * GHLM	10,8
Feta, Wassermelone, Gurke, Zucchini, Rucola und Minze, dazu Limetten-Olivenöl Dressing	
Salade poulet LMO	10,8
Gegrillte Hühnerstreifen, Apfel, Karotte, Cherry-Tomate, Sonnenblumenkerne auf Mesclun-Salat, dazu hausgemachtes Dressing	

alle Salate auf Wunsch mit Baguette von Parémi

* vegetarisch ** vegan

Bol Caraïbes ** MN 11,6
Gegrillte Süßkartoffel, Avocado, Edamame, Sweet Chili,
Karotte-Zucchini Salat, Kokosnuss und Mango
(optional) Pulled Pork oder gegrillte Hühnerstreifen dazu +3,0

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

QUICHES & FLAMMKUCHEN

Quiche lorraine ACG 8,6
Der Klassiker mit Speck, dazu Mesclun-Salat

Quiche végétarienne * ACG 8,6
Provençalische Quiche mit Zucchini-Minze und getrockneten Tomaten,
dazu Mesclun-Salat

Quiche Saumon ACG 9,4
Quiche mit Lachs und Dille, dazu Mesclun-Salat

Flammkuchen alsacienne AG 9,9
Der Klassiker mit Speck, roten Zwiebeln und Crème fraîche

Flammkuchen provençale * AG 9,9
Mit Cherry-Tomaten, Rucola und Ziegenfrischkäse

Flammkuchen Saumon ACG 10,9
Mit Räucherlachs, Crème Fraîche und Rucola

Flammkuchen Special

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

* vegetarisch ** vegan

CLASSIQUES

- Schinken-Comté Croissant** AGH 6,8
Croissant frisch aus dem Ofen gefüllt mit Beinschinken und Comté-Bergkäse
- 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 (dauert 15 min)
- 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 Pommes und hausgemachte Sauce
- Bourguignon mit Süßkartoffeln Fries** LMO 13,9
Saftiges Schulterscherzel in Burgunderwein, mit karamellisierten Perlzwiebelchen 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 ACGFLM 9,4

200g slow cooked Pulled Pork, Kohl-Karotte Cole Slaw
verfeinert mit Dijon-Senf und Guacamole auf Brioche Bun

Veggie Burger * ACGFLM 9,9

Gegrillte Sellerie, gegrillte Melanzani, karamellisierte Röstzwiebeln,
Tomate und Sauce Tartare auf Brioche Bun, dazu Guacamole

French Burger ACGLM 11,4

180g Weiderind, knuspriger Speck (optional), französischer Comté Bergkäse,
Cheddar, Gurkerl, Tomate, Eisberg, karamellisierte Röstzwiebeln und
Sauce Midi auf Brioche Bun

Avocado-Oeuf Burger CGLM 13,4

180g Weiderind, knuspriger Speck (optional), französischer Comté Bergkäse,
Cheddar, Gurkerl, Tomate, Eisberg, Avocado gefächert und Bio-Spiegelei (ohne Bun)

Süßkartoffeln Fries / Pommes ** CGLM 4,0

dazu 1 hausgemachte Sauce: Guacamole / Sauce Tartare / Curry Mayo / Sauce Midi

Burger Menu

French Burger

Pommes

hausgemachtes Getränk 40cl oder Fassbier 33cl

16,8

* vegetarisch ** vegan

FINE DINER

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

Moules Frites ^{BMR} 14,8

Miesmuscheln im Weißweinsud "marinière", dazu Pommes frites und Mayo

Tartare de Saumon ^{DM} 15,8

Tartare vom frischen Lachsücken mit Chili-Apfel-Yuzu und Avocado
an Romana- und Radicchio-Salatherzen

Salade de Saint Jacques bretonne ^{BGMR} 17,8

Jakobsmuscheln vom Grill mit Mandel-Butter, Romana Salatherzen,
Bio-Orange und karamellierte Kirschtomaten

Steak Frites ^c 19,8

Saftiges "pièce du boucher" Steak, grüne Pfeffer Sauce und Mesclun Salat,
dazu wahlweise Pommes Frites oder saisonales Grillgemüse

After Work Apéro

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

Hauswein 1/8l & Weißer Spritzer 1/4l 3,0

Lillet Spritz 5,0

Mo-Fr 17-19 Uhr

* vegetarisch ** vegan

MENU DU SOIR

ab 17 Uhr

ENTRÉES

Vorspeisen Suppe

kleiner Salat



PLATS PRINCIPAUX

Tartare Saumon

Salade de Saint Jacques bretonne

Steak Frites +2,0



DESSERTS

Tartelette citron meringuée

Moelleux au chocolat

Crème brûlée à la Vanille de Tahiti

21,8

MOULES FRITES

jeden Tag ab 17 Uhr

dazu Muscadet Weißwein 1/8l

+3,0



DESSERTS

Dessert du jour *	4,0
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		

GLACES

 Iced-Watermelon Smoothie **	4,8
 Mac Fleurie * ACG	4,8
Eis Special wahlweise mit Himbeer-Macaron oder Schokolade-Cookie		

* 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	
 Iced Coffee	4,2

Café gourmand

Café oder Tee Ihrer Wahl

dazu mini Creme brûlée, Macaron und Pariser Spitz

6,8

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	0,8 / 2,4
mit Bio-Zitronenscheibe	
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 oder saisonale Früchte	
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
 Iced-Watermelon Smoothie 40cl	4,8

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

Hausgemachte Rauchmandeln	3,8
Große Apéritif Platte zum Teilen	16,8
Brettl 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	3,9	19,0
Grenache, Syrah, frisch und sonnenverwöhnt		
Rosé pamplemousse 25cl	4,5	
Rosé, Grapefruitsaft, ein Schuss Grenadine		

VINS BLANCS

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

VINS ROUGES

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

LILLET®

Maison fondée en 1872

L'apéritif



Lillet Blanc	3,5
Aromen von kandierten Orangen 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	
Lillet Frozé	6,5
Geeister Slushie mit Lillet Rosé, Erdbeeren und Rosé	

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



Lillet Frozé 6,5

Geeister Slushie mit Lillet Rosé, Erdbeeren und Rosé

COCKTAILS

Midroni 8,0

Calvados, Campari, roter Vermouth

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



Iced-Vodka-Watermelon 8,0

Calvados, Campari, roter Vermouth

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 traditionellen handgemachten 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!