



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



Montag - Freitag 8:30 - 23:00
Samstag 9:30 - 23:00
So & Feiertage 9:30 - 18:00

SOUPES

Soupe du jour * / ** 4,0
Saisonale Gemüsesuppe.
Unser Service-Personal berät Sie gern!

BOLS & SALADES

kleiner Mesclun Salat ** 4,0
feiner Pflück-Salat, Cherrytomaten und
Apfel mit hausgemachtem Dressing

Salade Chèvre Chaud * GMLM 9,4
Mesclun-Salat mit gebackenem Ziegenkäse,
saisonaem Obst, Oliven, getrockneten Tomaten
und gegrillten Mandeln, dazu hausgemachtes Dressing

Bol Marrakech ** GMLM 9,9
Marrokanischer Kichererbsensalat, Gurke,
Cherrytomaten, Rucola, Paprika, Oliven
und Granatapfel, dazu Hummus und Pita Brot

Bol rouge ** MN 9,9
Bio-Quinoa, Puy-Linsen, karamelierte Rote Rübe,
Avocado, gegrillte Süßkartoffel mit Sesam,
Tahini-Dressing und Granatapfel

Salade Poulet LMO 10,8
Gegrillte Hühnerstreifen, Apfel, Karotte,
Cherrytomaten, Sonnenblumenkerne,
auf Mesclun-Salat, dazu hausgemachtes Dressing

Salade lyonnaise ACMN 10,8
2 gekochte Bio-Eier, lauwarmer Räucherspeck, gekochte
Erdäpfel, Gurke, Croûtons, auf Frisée-Salat, dazu
Dressing mit Rotweinessig und Dijon-Senf

Bol Caraïbes ** MN 12,4
Gegrillte Süßkartoffel, Spiegel-Ei, Avocado,
Caribbean Spicy Beans, Karotte in Limetten-Marinade,
frische Mango und crispy Plantain Banane

alle Salate auf Wunsch mit gegrillten Hühnerfilet-Streifen +3,0
alle Salate auf Wunsch mit Baguette

* vegetarisch ** vegan

QUICHES

Quiche lorraine ACG 8,6

Der Klassiker mit Speck, dazu Mesclun-Salat

Quiche végétarienne * ACG 8,6

Provenzalische Quiche mit Zucchini-Minze und getrockneten Tomaten, dazu Mesclun-Salat

Quiche Saumon ACG 9,4

Quiche mit Lachs und Dille, dazu Mesclun-Salat

FLAMMKUCHEN

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 Lachs, Crème fraîche, Rucola und Balsamico Glaze



Flammkuchen Special

Flammkuchen Ihrer Wahl

dazu ein Hauswein 1/4l

+5,0



MOULES FRITES

14,8

dazu ein Hauswein 1/4l
+5,0



VOTRE BURGER

Kreieren Sie Ihren eigenen Burger!

Patty 9,4

medium gegrilltes Weiderind / saftiges Hühnerfilet / knuspriges Falafel **
extra Patty +3,0

Käse * + je 1,0

Cheddar-Comté Bergkäse / Roquefort Blauschimmel / Rohmilch Camembert de Normandie / Chèvre Ziegenkäse

Veggies ** 2 inkl.

Tomate / Gurkerl / Eisberg / jedes weitere
rote Zwiebelringe / Jalapeños + 0,5

Toppings + je 1,6

knuspriger Speck / Avocado Scheiben ** / Bio-Spiegelei *

Sauce inkl.

Midi Cocktailsauce * / Guacamole ** / Mayo * / Sauce Tartare * / Senf ** / Ketchup ** / Curry Mayo * / hausgemachte Chilisauce ** / Tabasco **

Bun inkl.

Brioche * / auf Salatblättern **



FORMULES BURGER

Pommes od. Süßkartoffeln Fries + 3,0
inkl. Midi Cocktailsauce * / Guacamole ** / Mayo * / Sauce Tartare * / Senf ** / Ketchup ** / Curry Mayo * / hausgemachte Chilisauce **

kleiner Mesclun Salat +3,0

hausgemachte Limonade 40cl + 3,0
Holunder / Ingwer / Granatapfel / Himbeere

Eistee od. Limonana 40cl + 3,0

kleines Bier 33cl + 3,0



SIGNATURE BURGERS

Veggie Burger * ACGLM 9,9

Falafel Patty, Tomate, Gurkerl, rote Zwiebelringe, Guacamole und Hummus auf Brioche Bun

Club Burger ACGLM 12,4

Hühnerfilet, Tomate, Gurkerl, knuspriger Speck, Bio-Spiegelei, Comté-Bergkäse, Curry Mayo auf Brioche Bun

French Burger ACGLM 12,4

Weiderind Patty, Tomate, Gurkerl, rote Zwiebelringe, Cheddar-Comté Bergkäse, knuspriger Speck und Midi Cocktailsauce auf Brioche Bun

Chèvre Burger ACGLM 12,4

Weiderind Patty, Tomate, Eisberg, Jalapeños, Chèvre Ziegenkäse, Avocado Scheiben und Sauce Tartare auf Brioche Bun

Avocado-Oeuf Burger CGLM 14,8

Weiderind Patty, Tomate, Gurkerl, Comté Bergkäse, knuspriger Speck, Avocado Scheiben, Bio-Spiegelei und Midi Cocktailsauce auf Salatblättern

BEILAGEN

kleiner Mesclun Salat ** +3,0

feiner Pflück-Salat, Cherrytomaten und Gurke, mit hausgemachtem Dressing

Pommes od. Süßkartoffeln Fries ** CGLM +3,0

inkl. Midi Cocktailsauce * / Guacamole ** / Mayo * / Sauce Tartare * / Senf ** / Ketchup ** / Curry Mayo * / hausgemachte Chilisauce **

CLASSIQUES

Soupe à l'oignon ACG 6,4

Französische Zwiebelsuppe mit gratinierten Comté-Bergkäse Croûtons

Camembert au Four * AGH 6,4

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

Tartare de Boeuf au couteau kl / gr CDFO 9,9 / 16,8

Rinderfilet-Tartare mit Bio-Ei, Kapern, Fleur de Sel, Cognac, Estragon, knusprigen Zwiebeln, dazu geröstetes Baguette und Butter

+ Pommes od. Süßkartoffeln Fries +3,0

Ratatouille provençale mit pochiertem Ei * AC 12,8

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

Moules Frites BMR 14,8

Miesmuscheln im Weißweinsud "marinière", dazu Pommes Frites und Mayonnaise

Bourguignon mit Süßkartoffeln Fries LMO 14,8

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

Steak Frites c 22,8

Saftiges Filet-Steak, grüne Pfeffer Sauce und Mesclun Salat, dazu wahlweise Pommes Frites oder saisonales Grillgemüse

Assiette de Fromages kl / gr * GH 8,6 / 15,4

Französischer Rohmilch-Käseteller, dazu frisches saisonales Obst, Nüsse und Baguette

* vegetarisch ** vegan

MENU DU SOIR

ENTRÉES

Soupe à l'oignon

Camembert au Four

Tartare de Boeuf +3,0



PLATS PRINCIPAUX

Ratatouille provençale

Moules Frites

Steak Frites +5,0



DESSERTS

Assiette de fromages

Moelleux au chocolat

Crème brûlée à la Vanille de Tahiti

Tartelette citron meringuée

24,0

DESSERTS & PÂTISSERIES

Dessert du Jour *	4,0
wechselnde hausgemachte Desserts. Unser Service-Personal berät Sie gern!	
Crème brûlée à la Vanille de Tahiti * CG	4,8
Tartelette Citron meringuée * ACG	4,8
Moelleux au chocolat * ACG	5,4
heißer Schokokuchen mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis	
Macaron oder Pariser Spitz * ACG	1,5



Café gourmand

Espresso, Cappuccino oder Tee,
dazu mini Crème brûlée, Macaron
und Pariser Spitz

6,8



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

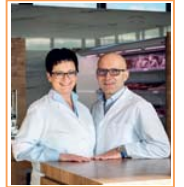
* vegetarisch ** vegan

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.

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!

