



café & bistro

01 3058183

www.midi.at

office@midi.at



Montag - Freitag 11:00 - 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 (LM)

Salade Chèvre Chaud * 9,8

Gebackener Ziegenkäse, saisonales Obst, Oliven, getrockneten Tomaten, gegrillte Mandeln an Mesclun-Salat, dazu hausgemachtes Dressing (GHLM)

Bol Marrakech ** 10,8

Marrokanischer Kichererbsensalat, Gurke, Cherrytomaten, Rucola, Paprika, Oliven und Granatapfel, dazu Hummus und Pita Brot (HLM)

Bol rouge ** 10,8

Bio-Quinoa, Puy-Berglinsen, karamalisierte Rote Rübe, Avocado, gegrillte Süßkartoffel mit Sesam, Tahini-Dressing und Granatapfel (MN)

Salade Poulet 11,8

Gegrillte Hühnerstreifen, Apfel, Karotte, Cherrytomaten, Sonnenblumenkerne, an Mesclun-Salat, dazu hausgemachtes Dressing (LMO)

Salade Saumon 12,8

Räucherlachs, Avocado, saisonales Obst, Oliven, getrocknete Tomaten, gegrillte Mandeln, an Mesclun-Salat, dazu hausgemachtes Dressing (DHLM)

Bol Caraïbes * 12,8

Gegrillte Süßkartoffel, Avocado, Ziegenfrischkäse, Caribbean Spicy Beans, Karotten in Limetten-Marinade, frische Mango (GMN)

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

* vegetarisch ** vegan

QUICHES

Quiche lorraine 8,9

Der Klassiker mit Speck, dazu Mesclun-Salat (ACG)

Quiche végétarienne * 8,9

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

Quiche Saumon 9,8

Quiche mit Lachs und Dille, dazu Mesclun-Salat (ACDG)

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen alsacienne 10,9

Der Klassiker mit Speck, roten Zwiebeln und Crème fraîche (ACG)

Flammkuchen provençale * 10,9

Mit Cherry-Tomaten, Rucola und Ziegenfrischkäse (ACG)

Flammkuchen Saumon 11,8

Mit Lachs, Crème fraîche, Rucola und Balsamico Glaze (ACDG)



Flammkuchen Special

Flammkuchen nach Wahl
dazu ein Hauswein 1/4l

+5,0



* vegetarisch ** vegan

MOULES FRITES

15,8

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. jedes weitere + 0,5

Tomate / Gurkerl / Eisberg /
rote Zwiebelringe / Jalapeños

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 / Limonana / Hibiskus 40cl + 3,0

kleines Bier 33cl + 3,0

* vegetarisch ** vegan

SIGNATURE BURGERS

Veggie Burger * (auf Wunsch vegan) 9,9
Falafel Patty, Tomate, Gurkerl, rote Zwiebelringe,
Guacamole und Hummus auf Brioche Bun (ACGFLM)

Club Burger 12,4
Hühnerfilet, Tomate, Gurkerl, knuspriger Speck,
Bio-Spiegelei, Comté-Bergkäse, Curry Mayo auf
Brioche Bun (ACGLM)

French Burger 12,4
Weiderind Patty, Tomate, Gurkerl, rote Zwiebelringe,
Cheddar-Comté Bergkäse, knuspriger Speck und
Midi Cocktailsauce auf Brioche Bun (ACGLM)

Chèvre Burger 12,4
Weiderind Patty, Tomate, Eisberg, Jalapeños,
Chèvre Ziegenkäse, Avocado Scheiben und
Sauce Tartare auf Brioche Bun (ACGLM)

Avocado-Oeuf Burger 14,8
Weiderind Patty, Tomate, Gurkerl, Comté Bergkäse,
knuspriger Speck, Avocado Scheiben, Bio-Spiegelei
und Midi Cocktailsauce auf Salatblättern (CGLM)

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

BEILAGEN

kleiner Mesclun Salat ** +3,0
feiner Pflück-Salat, Cherrytomaten und
Apfel mit hausgemachtem Dressing (LM)

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

* vegetarisch ** vegan

CLASSIQUES

Soupe Harira ** 6,4
Marokkanische Suppe mit Kichererbsen und Linsen

Camembert au Four * 6,4
Würziger Rohmilch Camembert de Normandie heiß
aus dem Ofen, mit Thymian, Honig, Apfel, Walnuss,
dazu geröstetes Bauernbrot und Mesclun-Salat (AGH)

Brochette de Crevettes 6,4
Garnelen am Spieß vom Grill, dazu Chili Fäden
und Chutney (ABN)

Tartare de Boeuf au couteau kl /gr 9,4 / 16,8
Rinderfilet-Tartare mit Bio-Ei, Kapern, Fleur de Sel,
Cognac, Estragon, knusprigen Zwiebeln, dazu geröstetes
Baguette und Butter (CDFO)
optional dazu Pommes oder Süßkartoffeln Fries +3,0

Ratatouille provençale * 13,8
Gemüse Ratatouille mit pochierem Bio-Ei,
dazu geröstetes Bauernbrot (AC)

Boeuf Bourguignon 15,8
Saftiges Schulterscherzel geschmort in Burgunderwein,
mit karamellisierten Perlzwiebelchen und Karotten, dazu
knuspriger Speckstreifen und Erdäpfel (LMO)

Moules Frites 15,8
Miesmuscheln im Weißweinsud "marinière",
dazu Pommes Frites und Mayonnaise (BMR)

Steak Frites 23,8
Saftiges Filet-Steak, grüne Pfeffer Sauce und Mesclun
Salat, dazu wahlweise Pommes Frites
oder saisonales Grillgemüse (C)

Assiette de Fromages * kl /gr 8,9 / 15,8
Französischer Rohmilch-Käseteller, dazu frisches
saisonales Obst, Nüsse und Baguette (AGH)

* vegetarisch ** vegan

MENU DU SOIR

ENTRÉES

Brochette de Crevettes

Camembert au Four

Tartare de Boeuf +3,0



PLATS PRINCIPAUX

Ratatouille provençale

Moules Frites

Boeuf Bourguignon

Steak Frites +5,0



DESSERTS

Assiette de Fromages

Moelleux au chocolat

Crème brûlée à la Vanille de Tahiti

Tartelette citron meringuée

24,9

DESSERTS & PÂTISSERIES

Dessert du Jour * 4,0

wechselnde hausgemachte Desserts.

Unser Service-Personal berät Sie gern!

Crème brûlée à la Vanille de Tahiti * 4,8

Der französische Klassiker, karamelisiert mit Rohrzucker (CG)

Himbeer-Mousse an Crème Pâtissière * 4,8

serviert mit frischen Beeren (ACG)

Tartelette Citron meringuée * 4,8

Mürbteig-Törtchen gefüllt mit Zitronencreme und Zuckerschäumhaube (ACG)

Moelleux au chocolat * 5,4

heißer Schokokuchen mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis (ACG)

Macarons * 1,6

Baisergebäck aus Mandelmehl. Verschiedene Parfumes (CH)

Pariser Spitz * 1,6

feinste Parisercreme mit einem hauchdünnen Mantel aus dunkler Schokolade (ACH)



Café gourmand

Cappuccino, Café au lait oder Tee,

dazu mini Crème brûlée, Macaron

und Pariser Spitz

7,6



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

