



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



Montag - Freitag 11:00 - 23:00
Samstag 9:30 - 23:00
So & Feiertage 9:30 - 16:00

SOUPES

Soupe du jour ** 5,5

Saisonale Gemüsesuppe.
Unser Service-Personal berät Sie gern!

BOLS & SALADES

kleiner Mesclun Salat ** 5,5

feiner Pflück-Salat, Cherrytomaten und
Apfel mit hausgemachtem Dressing (LM)

Salade Chèvre Chaud * 10,8

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

Buddha Bol Méditerranéen ** 12,8

Falafel, Boulghour, Gurke, Tomate, Paprika, Oliven
und Granatapfel, dazu Hummus und Pita Brot (HLM)

Bol rouge ** 12,8

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

Salade Poulet 13,8

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

Salade Saumon 14,8

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

Bol Caraïbes * 14,8

Gegrillte Süßkartoffel, Mais, Avocado, Ziegenkäse,
Caribbean Spicy Beans, Karotten in Limetten-Marinade,
frische Mango (ACGMN)

alle Salate auf Wunsch

mit gegrillten Hühnerfillet-Streifen +4,0

alle Salate auf Wunsch mit Baguette

* vegetarisch ** vegan

QUICHES

Quiche lorraine 9,9

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

Quiche végétarienne * 9,9

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

Quiche Saumon 10,8

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

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen alsacienne 11,9

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

Flammkuchen provençale * 11,9

Mit Cherry-Tomaten, Rucola und Ziegenfrischkäse (ACG)

Flammkuchen Saumon 12,8

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



Flammkuchen Special

Flammkuchen nach Wahl

dazu ein Hauswein 1/4l

+5,0



SIGNATURE BURGERS

Unsere Burger servieren wir wahlweise auf Brioche-Bun (AC) oder auf Salatblättern (vegan)

Veggie Burger * 11,8

Falafel Patty, Tomate, Gurkerl, rote Zwiebelringe, Guacamole und Hummus (GFLM)

Club Burger 13,4

Hühnerfilet, Tomate, Gurkerl, knuspriger Speck, Bio-Spiegelei, Comté-Bergkäse, Curry Mayo (GLM)

French Burger 14,4

Weiderind Patty, Tomate, Gurkerl, rote Zwiebelringe, Cheddar-Comté Bergkäse, knuspriger Speck und Midi Cocktailsauce (GLM)

Chèvre Burger 14,4

Weiderind Patty, Tomate, Eisberg, Jalapeños, Chèvre-Ziegenkäse, Avocado Scheiben und Sauce Tartare (GLM)

Avocado-Oeuf Burger 15,8

Weiderind Patty, Tomate, Gurkerl, Comté-Bergkäse, knuspriger Speck, Avocado, Spiegelei und Midi Cocktailsauce (CGLM)

Extra Patty +4,0

medium gegrilltes Weiderind /
saftiges Hühnerfilet / knuspriges Falafel **

BEILAGEN

kleiner Mesclun Salat ** 5,5

feiner Pflück-Salat, Cherrytomaten und Apfel mit hausgemachtem Dressing (LM)

Frites

Unsere Frites servieren wir mit einer Sauce nach Wahl

- Steakhouse Pommes frites ** 4,0

- Süßkartoffel frites ** 5,0

- Trüffel Pommes frites m. Parmesan * 5,5

Saucen nach Wahl 1,0

Midi Cocktailsauce * / Mayo * / Guacamole ** /

Sauce Tartare * / Senf ** / Ketchup ** Curry Mayo * /
hausgemachte Chilisaucen ** / Aioli *

* vegetarisch ** vegan

* vegetarisch ** vegan

MOULES FRITES

19,8

dazu ein Hauswein 1/4l
+5,0



BISTROT FRANÇAIS

Entrées

Soupe au Pistou * 7,4

Provençalische Zucchini- und Bohnensuppe mit Pinienkernen, Parmesan und Pistou Sauce (CH)

Camembert au Four * 7,4

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

Gefüllte Zucchini-Blüten * 7,4

Gebackene Zucchini-Blüten gefüllt mit Ziegenfrischkäse, serviert mit Grillgemüse (AG)

Tartare de Boeuf au couteau

100g Rinderfilet 13,80

200g Rinderfilet 21,80

Rinderfilet-Tartare mit Wachtelei, Kapern, Fleur de Sel, Cognac, Estragon, knusprigen Zwiebeln, dazu geröstetes Baguette und Bauernbutter (CDFO)

Plats

Ratatouille provençale * 15,8

Gemüse Ratatouille im Pfännchen, dazu Ziegenfrischkäse und geröstetes Bauernbrot (ACG)

Moules Frites 19,8

Miesmuscheln im Weißweinsud "marinière", dazu Pommes Frites und Mayonnaise (ACMOR)

Moules gratinées 19,8

Miesmuscheln gratiniert mit Knoblauch und Petersilie, dazu geröstetes Baguette und Pistou Sauce (ACMR)

Rinder Spare-Ribs Bourguignon 23,8

Kräftige Rinder Spare-Ribs geschmort in Burgunderwein, mit karamellisierten Perlzwiebelchen und Karotten, dazu knuspriger Speckstreifen und Süßkartoffelpüree (LMO)

Confit de Canard 24,8

Zarte Entenkeule Confit aus dem Perigord, dazu Schmorrgemüse, Erdäpfel und Preiselbeer Chutney (LMO)

Steak Frites Bearnaise 26,8

Saftiges Rinder Filet-Steak medium-gebraten, serviert mit Sauce Bearnaise, dazu wahlweise Pommes Frites oder saisonales Grillgemüse (AC)

* vegetarisch ** vegan

FROMAGES

Assiette de Fromages *

kleiner Teller 10,8

großer Teller 19,8

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



DESSERTS & PÂTISSERIES

Dessert du Jour * 4,0

wechselnde hausgemachte Desserts.

Unser Service-Personal berät Sie gern!

Tartelette Citron meringuée * 4,8

Mürbteig-Törtchen gefüllt mit Zitronencreme und Zuckerschauhaube (ACG)

Crème brûlée à la Vanille de Tahiti * 5,4

Französischer Klassiker, karamelisiert mit Rohrzucker (CG)

Moelleux au chocolat * 5,4

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

Chia-Sammen Pudding m. Beeren ** 5,4

Chia-Sammen Pudding, Hafermilch, saisonale Beeren

Macarons * 1,8

Mandelmehl Baisergebäck. Verschiedene Parfumes (CH)

Pariser Spitz * 1,8

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

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

Plus du Midi?

Bien sûr!

Im Midi stehen wir für authentischen französischen Genuss mit einem modernen Twist. Ob Sie bei uns feiern oder wir zu Ihnen kommen, bleibt ganz Ihnen überlassen. Wir freuen uns, Ihnen und Ihren Gästen in jedem Setting einen wahren kulinarischen Genuss bereiten zu dürfen!

Midi Events

Sie planen ein Team Meeting, eine Business Präsentation oder feiern Geburtstag? Ab 40 Personen reservieren wir das Midi exklusiv und ohne Raummiete für Sie. Gemeinsam gestalten wir den Event-Ablauf nach Ihren Vorstellungen und passen das kulinarische Angebot an. Ob die Gäste dabei sitzen, stehen oder tanzen sollen, entscheiden Sie!

Midi Catering

Midi bringt das gute Essen zu Ihnen!

Dank des Midi Caterings können Sie unsere kulinarischen Genüsse auch auf Ihrer Veranstaltung servieren lassen. Ob Office Lunch, Firmen Event oder privater Anlass – das Midi Catering Team erstellt ein für Sie maßgeschneidertes Angebot ganz nach Ihren Wünschen.

Wir laden Sie herzlichst ein, unsere Catering-Kreationen zu entdecken. Ob feines Fingerfood für Ihre Meetings, herzhaftes Menüs für Ihre Veranstaltungen oder exquisites Event-Catering mit Service und "Flying Buffet" – ganz gleich was Sie wünschen, wir erfüllen es stets zuverlässig und bedienen Sie zuvorkommend.

Kontakt

Kontaktieren Sie uns einfach und unverbindlich. Wir vom Midi Catering sind ein zuverlässiger und erfahrener Partner an Ihrer Seite, um Ihren Gästen französische Gaumenfreuden zu bereiten und besten Service anzubieten.



Contactez-nous!

Fon: +43 1 3058183

Mobil: +43 677 61357222

Web: www.midicatering.at

Mail: office@midi.at

