# Midi Bistrot

## BOLS & SALADES

### kleiner Mesclun Salat ** 5,5
feiner Pflück-Salat, Cherrytomaten und Apfel mit hausgemachtem Dressing (LM)

### Salade Chèvre Chaud * 12,8
Gebackener Ziegenkäse, saisonales Obst, Oliven, getrocknete Tomaten, gegrillte Mandeln an Mesclun-Salat, dazu hausgemachtes Dressing (ACGHLM)

### Buddha Bol Méditerranéen ** 14,8
Falafel, Tabouleh, Gurke, Tomate, Paprika, Oliven, Granatapfelkerne, dazu Hummus und Pita Brot (AHLMN)

### Bol rouge ** 14,8
Bio-Quinoa, Puy-Berglinsen, karamelisierte Rote Rübe, Avocado, gegrillte Süßkartoffel mit Sesam, Tahini-Dressing und Granatapfelkerne (MN)

### Salade Poulet 15,8
Gegrillte Hühnerstreifen, Apfel, Karotte, Cherrytomaten, Sonnenblumenkerne, an Mesclun-Salat, dazu hausgemachtes Dressing (LMO)

### Bol Saumon Avocat 16,8
Räucherlachs, Reis, Ananas, Gurke, Rotkraut, Avocado, Edamame, Sesam, dazu Spicy Mayo (CDFHN)

### Bol Caraïbes * 16,8
Gegrillte Süßkartoffel, Mais, Avocado, Ziegenkäse, Caribbean Spicy Beans, Karotten in Limetten-Marinade, frische Mango (ACGMN)

## OFENFRISCHE QUICHES

### Quiche lorraine 10,8
Der Klassiker mit Speck und Lauch (ACG)

### Quiche végétarienne * 10,8
Provencalische Quiche mit mediterranem Gemüse (ACG)

### Quiche Saumon 12,8
Quiche mit Räucherlachs und Dille (ACDG)

## KNUSPRIGE FLAMMKUCHEN

### Flammkuchen alsacienne 13,9
Der Klassiker mit Crème fraîche, Speck und roten Zwiebeln (ACG)

### Flammkuchen provençale * 13,9
Zeigenkäse, Birne, Honig, Thymian, Crème fraîche (ACG)

### Flammkuchen Saumon 14,8
Räucherlachs, Rucola, Balsamico Glaze, Crème fraîche (ACDG)

## BURGER
Unsere Burger servieren wir wahlweise auf Brioche-Bun (AC) oder auf Eisberg-Salatblättern, mit frischen Tomaten, Gurkeln und knackigem Salat, dazu eine Beilage und eine Sauce nach Wahl:

### Veggie Burger * 14,8
Falafel Patty, rote Zwiebelringe, Guacamole, Hummus (GFLM)

### Club Burger 16,8
Hühnerfilet, knuspriger Speck, Spiegelei, Comté-Bergkäse, Curry Mayo (GLM)

### French Burger 16,8
Weiderind Patty, rote Zwiebelringe, Cheddar-Comté Bergkäse, knuspriger Speck, Midi Cocktailsauce (GLM)

### Chèvre Burger 16,8
Weiderind Patty, eingelegte Tomaten, Chèvre-Ziegenkäse, Avocado, Kräutersauce (GLM)

### Avocado-Oeuf Burger 18,8
Weiderind Patty, Avocado, Spiegelei, Comté-Bergkäse, knuspriger Speck, Midi Cocktailsauce (CGLM)

### Beilagen wahlweise:
- kleiner Mesclun Salat
- Steakhouse Pommes frites
- Süßkartoffel Wedges +1,0

### Saucen wahlweise:
Midi Cocktailsauce (C)* - Guacamole ** - Mayo (C) *
BBQ Sauce (M) * - Spicy Mayo (C) ** - Ketchup **
Curry Mayo (C) * - Blauschimmel Sauce (G) * - Knoblauch Aioli (C) *

## À LA POÊLE

### Camembert au Four * 13,8
Würziger Rohmilch Camembert de Normandie heiß aus dem Ofen, mit Thymian, Honig, Apfel, Walnuss, dazu geröstetes Bauernbrot und Mesclun-Salat (AGH)

### Shakshuka * 15,8
pochierte Eier in würziger Paprika-Tomaten-Sauce serviert mit frischen Kräutern im heißen Pfännchen dazu Hummus, Zhoug, Ziegenkäse und Pita-Brot (ACG)

### Ratatouille provençale * 17,8
Gemüse Ratatouille im Pfännchen, dazu gebackener Ziegenkäse und geröstetes Bauernbrot (ACG)

### Boeuf Bourguignon 21,8
Zartes Schulterscherzel geschmort in Burgunderwein, mit karamellisierten Perlzwiebelchen und Karotten, dazu knuspriger Speckstreifen und Süßkartoffelpüree (LMO)

## BISTROT PARISIEN

### Soupe à l'oignon 9,4
Französische Zwiebelsuppe mit gratinierten Comté-Bergkäse Croûtons (ACLM)

### Croque Monsieur 10,8
Beinschinken und Comté-Bergkäse auf Butter-Brioche, gratiniert mit Bechamel, dazu Gurkel und kleiner Salat (ACGM)
~ mit Spiegelei "Croque Madame" +1,6

### Tartare de Boeuf au couteau
kleine Portion 14,8
große Portion 22,8
Rinderfilet-Tartare mit Wachtelei, Kapern, Fleur de Sel, Cognac, Estragon, knusprigen Zwiebeln, dazu geröstetes Baguette und Bauernbutter (CDFO)

### Moules Frites 22,8
Miesmuscheln im Weißweinsud "marinière", dazu Pommes Frites und Mayonnaise (ACMOR)

### Steak Frites au Poivre 22,8
Saftiges Bavette-Steak medium gebraten, serviert mit grüner Pfeffer Sauce, dazu wahlweise Pommes Frites oder saisonales Grillgemüse (ACM)

## À PARTAGER

### Assiette de Fromages *
kleiner Teller 12,8
großer Teller 20,8
Französischer Rohmilch-Käseteller, dazu saisonales Obst, Nüsse und frisches Baguette (AGH)

### Etagère Mezzé * 24,8
mini-Quiches, Hummus, Muhammara, Baba Ganoush, Oliven, eingelegte Tomaten, Artischocken und Pita Brot, serviert in einer Etagère zum Teilen (ACDG)

### Etagère classique 24,8
mini-Quiches, Rohmilch-Käse, Steak-Tartare, Oliven, eingelegte Tomaten, Artischocken und Baguette, serviert in einer Etagère zum Teilen (ACDG)

* **vegetarisch** ** **vegan**

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmtelinfromationsverordnung 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 |

## DESSERTS & PÂTISSERIES

### Dessert du Jour * 5,5
wechselnde hausgemachte Desserts.
Unser Service-Personal berät Sie gern!

### Chia-Sammen Pudding m. Beeren ** 6,4
Chia-Sammen Pudding, Hafermilch, saisonale Beeren

### Saisonales Obst Bowl ** 6,8
frisches saisonales Obst mit Orangen-Ahorn-Dressing

### Tartelette Citron meringuée * 6,8
Mürbteig-Törtchen gefüllt mit Zitronencreme und Zuckerschaumhaube (ACG)

### Crème brûlée à la Vanille de Tahiti * 7,8
Französischer Klassiker, karamelisiert mit Rohrzucker (CG)

### Moelleux au chocolat * 7,8
heißer Schokokuchen mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis (ACG)

### Tarte tatin * 7,8
warmer Apfelkuchen mit Vanillesauce (ACG)

### Café gourmand 9,8
Cappuccino, Café au lait oder Tee, dazu mini Crème brûlée, Macaron und Pariser Spitz

### Macaron * 2,2
Mandelmehl Baisergebäck. Verschiedene Parfumes (CH)

### Pariser Spitz * 2,2
feinste Parisercreme mit einem hauchdünnen Mantel aus dunkler Schokolade (ACH)

MIDI

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

Montag - Freitag
11:00 - 23:00
Samstag, Sonntag
9:30 - 16:00