



*café & bistro*

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



Montag - Freitag 8:30 - 23:00  
Samstag - Sonntag 9:30 - 23:00  
Events, Parties... auf Anfrage

## PETIT DÉJEUNER bis 11:00

### Viennoiseries, Bowls & Oeufs

Croissant * ACG .....	2,40 €
Pain au chocolat * ACG .....	2,40 €
Gebäck * A .....	2,40 €
Gebäckkorb mit Baguette und Weizen-Roggenbrot	
Aufstriche * .....	1,20 €
Portion Butter / Ziegenfrischkäse / französische Marmelade / Honig / Bio-Nougatcreme / Caramel au Beurre salé / Crème de marron	
Granola Joghurt Frühstücksbowl AGH .....	4,80 €
Quinoa Obst Frühstücksbowl .....	4,80 €
2 pochierte Bio-Eier im Glas, dazu Schnittlauch c .....	3,00 €
Bio-Rührei mit Speck CG .....	5,20 €

### Assiettes du Matin

Oeufs bénédicte bio, mit Beinschinken auf Muffin CG	8,60 €
Bio-Omelette au comté, mit Mesclun-Salat * CG.....	8,60 €
Tartine provençale ** A .....	8,60 €
Weizen-Roggenbrot Tartine mit gegrillter Melanzani und Avocado	
Räucherlachs mit Avocado und Ziegenfrischkäse DG	8,60 €

### Formules petit déjeuner

---

Parisien * ACG .....	5,00 €
Cappuccino, Croissant oder Pain au chocolat	
Midi * ACG .....	10,00 €
Cappuccino oder Tee, frisch gepresster Orangensaft, Croissant oder Pain au chocolat, Frühstücksbowl	
Viennois Francophile ACG .....	10,00 €
Gebäck, Butter, Beinschinken, Salami, Comté Bergkäse, Camembert	
Sportif ACDGN .....	12,00 €
Gebäck, Butter, Räucherlachs, Avocado, 2 pochierte Bio-Eier im Glas	

\* vegetarisch    \*\* vegan

## QUICHES & FLAMMKUCHEN

Quiche lorraine <sup>ACG</sup> .....	8,60 €
Der Klassiker mit Speck und Lauch, dazu Mesclun-Salat	
Quiche végétarienne * <sup>ACG</sup> .....	8,60 €
Saisonal wechselnde vegetarische Quiche, dazu Mesclun-Salat	
Flammkuchen alsacienne <sup>AG</sup> .....	9,90 €
Der Klassiker mit Speck, roten Zwiebeln und Crème fraîche	
Flammkuchen provençale * <sup>AG</sup> .....	9,90 €
Mit Cherry-Tomaten, Rucola und Ziegenfrischkäse	

## CLASSIQUES

Camembert au Four * <sup>AGH</sup> .....	8,60 €
Camembert de Normandie heiß aus dem Ofen, mit Thymian, Honig, Apfel, gegrillter Walnuss, dazu Weizen-Roggenbrot Mouillettes und Mesclun-Salat	
Tartine Avocat * <sup>AG</sup> .....	9,90 €
Ziegenfrischkäse, Avocado, frischer Apfel, Espelette, Bio-Kresse und Avocado-Öl auf Weizen-Roggenbrot, dazu Mesclun-Salat	
Ratatouille mit pochiertem Ei * <sup>AC</sup> .....	10,60 €
Gemüse Ratatouille mit pochiertem Bio-Ei, dazu Weizen-Roggenbrot Mouillettes	
Club Sandwich <sup>ACM</sup> .....	12,40 €
Gegrillte Hühnerstreifen, Speckstreifen, Ei, Salat, Tomate, Mayonnaise mit Dijon Senf à l'ancienne, dazu crispy Chips	
Bourguignon mit Süßkartoffeln Fries <sup>LMO</sup> .....	13,60 €
Schulterscherzel in Burgunderwein, mit karamellisierten Perlzwiebelchen und Karotten, dazu knuspriger Speckstreifen und Süßkartoffeln Fries	

\* vegetarisch    \*\* vegan

## BOLS & SALADES

kleiner Mesclun Salat ** .....	4,00 €
mit Midi-Dressing und saisonalem Obst	
Kürbis Suppe ** .....	4,00 €
mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl	
Süßkartoffeln Fries ** CGLM .....	4,00 €
dazu 1 hausgemachte Sauce: Guacamole / Sauce Tartare / Sauce Midi	
Salade chèvre chaud * GHLM .....	8,60 €
Mesclun-Salat mit gebackenem Ziegenkäse, saisonalem Obst, Oliven, getrockneten Tomaten und gegrillten Mandeln, dazu Midi Dressing	
Salade poulet LMO .....	9,90 €
Gegrillte Hühnerstreifen, steirische Apfelchips, Karotte, Cherry-Tomate, Sonnenblumenkerne auf Mesclun-Salat, dazu Honig-Dijon-Senf Dressing	
Bol rouge mit Quinoa ** MN .....	10,60 €
Bio-Quinoa, Puy-Linsen, karamalisierte Rote Rübe, Avocado, gegrillte Süßkartoffel mit Sesam, Tahini-Dressing und Granatapfel	
Salade saumon CDLM .....	12,40 €
Räucherlachs, Avocado, Grapefruit, Espelette und Dille auf Mesclun-Salat dazu Limetten-Olivenöl Dressing	
(optional) 2 pochierte Eier dazu	+2 €

### Baguette incluse

---

Zu unseren frischen Salaten kommt ein kleiner Brotkorb mit Baguette

---

\* vegetarisch    \*\* vegan

## BURGERS

**Pulled Pork Burger** ACGFLM ..... 8,60 €

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

**Veggie Burger** \* ACGFLM ..... 9,90 €

Gegrillte Sellerie, gegrillte Melanzani, karamalisierte Röstzwiebeln,  
Tomate und Sauce Tartare auf Brioche Bun

(optional) Guacamole dazu +0,50 €

**French Burger** ACGFLM ..... 10,90 €

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

**dazu Süßkartoffeln Fries / Pommes / kleiner Salat** \*\* CGLM 3,00 €

und 1 hausgemachte Sauce: Guacamole / Sauce Tartare / Sauce Midi

### Boeuf de qualité

---

Wir verwenden für unseren French Burger ausschließlich

100% feinstes Weiderind aus Österreich

---

\* vegetarisch    \*\* vegan

## SPECIALITES

Mo-So ab 17 Uhr

Planche de Charcuteries zum teilen <sup>AE</sup> ..... 14,00 €

Brett mit Beinschinken, Salami, Tiroler Speck, Saucisson dazu Fleur de Sel, Pfefferoni und Brot Korb

Planche de Fromages zum teilen <sup>\* AEG</sup> ..... 14,00 €

Brett mit Camembert de Normandie, Comté Bergkäse, Ziegenfrischkäse, Brie mit Piment d'Espelette, Chutney und Brot Korb

Planche mixte zum teilen <sup>AEG</sup> ..... 16,80 €

Brett mit Beinschinken, Salami, Tiroler Speck, Saucisson, Camembert, Comté Bergkäse, Ziegenfrischkaese, Brie mit Piment d'Espelette, Chutney und Brot Korb

---

### ! Unser Raclette Winterspecial !

Raclette Käse zum dahin schmelzen von Jumi, mit vielen Extras

ab 2 Personen 14,80 € p.P.

---

Steak Frites ..... 19,80 €

200g saftiges Hüftsteak mit Pommes frites, dazu Sauce Ihrer Wahl und Mesclun Salat

Saumon grille, Sauce bordelaise <sup>DG</sup> ..... 22,80 €

180 gegrilltes Lachsfilet mit knackigem Gemüse, Quinoa-Puy Linsen und Sauce bordelaise

*Jeden Freitag ab 17 Uhr...*

Moules Frites <sup>CGMR</sup> ..... 16,80 €

750g Miesmuscheln im Weißweinsud "marinière" mit Pommes frites und Mayo

\* vegetarisch    \*\* vegan

## DESSERTS

Mousse au chocolat \* CG ..... 3,80 €

Crème brûlée à la Vanille de Tahiti \* CG ..... 3,80 €

## PÂTISSERIES

Tartelette citron meringuée \* ACG ..... 3,80 €

Pâtisserie du jour \* ACG ..... 3,80 €

Auswahl unserer frischen Tartes und Torten

Tarte Tatin \* ACG ..... 5,40 €

Französische warme Apfeltarte, serviert mit Schlagobers

Moelleux au chocolat \* ACG ..... 5,40 €

heißer Schokokuchen mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis und frischen Beeren

Café gourmand \* ACG ..... 6,80 €

Café oder Tee Ihrer Wahl, dazu mini Creme brûlée, Macaron und Pariser Spitz

### Pâtisserie maison

---

Unsere Tartes und Torten werden von unserer  
Pâtisserie täglich frisch gebacken

---

\* vegetarisch    \*\* vegan

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011)

**A** Glutenhaltiges Getreide  
**B** Krebstiere  
**C** Ei

**D** Fisch  
**E** Erdnuss  
**F** Soja  
**G** Milch | Laktose

**H** Schalenfrüchte  
**L** Sellerie  
**M** Senf

**N** Sesam  
**O** Sulfite  
**P** Lupinen  
**R** Weichtiere

## CAFÉS & THÉS

\* auf Wunsch alle Cafés auch mit laktosefreier oder Soja Milch

Espresso .....	2,40 €
Macchiato .....	2,80 €
Cappuccino .....	3,60 €
Café au Lait .....	4,00 €
Golden Latte mit Kurkuma .....	3,60 €
Chai Latte .....	3,60 €
Thés .....	4,20 €
Schwarz / Grün / Kräuter / Früchte	
Espresso Tonic .....	3,80 €
Affogato al caffè .....	4,20 €
Espresso auf einer Kugel Vanilleeis	
Café gourmand * ACG .....	6,80 €
Café oder Tee Ihrer Wahl, dazu mini Creme brûlée, Macaron und Pariser Spitz	

### Café 3<sup>e</sup> vague

---

Unser Kaffee von Süssmund ist eine spezielle  
single origin Röstung aus Brasilien

---

## EAUX & JUS

Evian 33cl / 75cl .....	2,50 € / 4,90 €
Perrier 33cl / 75cl .....	3,00 € / 5,90 €
Orangina 25cl .....	3,50 €
Coca Cola Regular / Zero 33cl .....	3,50 €
Soda Citron 40cl .....	2,90 €
Apfelsaft gespritzt 40cl .....	3,50 €
Hausgemachter Eistee 40cl .....	3,50 €
Hausgemachte Limonade 40 cl .....	3,50 €
Holunder / Himbeere / Ingwer Limette	
Heißer Ingwer 40cl .....	3,50 €
Frischgepresster Orangensaft 20cl .....	3,00 €
Fentimans Rose Limonade 27,5cl .....	4,50 €



## BIÈRES & CIDRES

Heineken vom Fass 33cl / 50cl .....	3,60 € / 4,50 €
Monaco 33cl .....	3,80 €
Radler 33cl .....	3,80 €
Schladminger Bio Zwickel 50cl .....	4,50 €
Edelweiß Weißbier 50cl .....	4,50 €
Edelweiß alkoholfreies Weißbier 50cl .....	4,50 €
Duvel Trappisten Bier, Belgien 33cl .....	4,80 €
Bio-Cidre de Bretagne 20cl / Fl. 75cl .....	3,80 € / 10,60 €

## AMUSE-GUEULES

Nature & Blue Chips ** FLM .....	3,80 €
Hausgemachte Rauchmandeln ** H .....	3,80 €

## VINS PETILLANTS

Crémant de Loire Grandin Brut 10cl / Fl. 75cl .....	5,00 € / 26,00 €
Méthode traditionnelle	
Kir Crémant 12cl .....	5,50 €
Champagne Joseph Perrier Brut Fl. 75cl .....	48,00 €
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	

### Bio-Cidre breton

---

Unser fruchtiger Cidre stammt von einem kleinen  
Biohof am Val de Rance in der Bretagne

---

## VINS ROSÉS

	1/8l	Flasche
Marrenon, Ventoux rosé	3,50 €	17,00 €
Grenache, Syrah, fruchtig und sonnenverwöhnt		

## VINS BLANCS

Sauvion & Fils "Hermes du Cardinal", Muscadet	3,80 €	18,00 €
Melon de bourgogne, spritzig und frisch		
Jean-Marc Brocard, Chablis	4,90 €	26,00 €
Chardonnay, elegant und fruchtig		
Domaine Lucien Tramier, Chardo pour Flo		26,00 €
Chardonnay, samtig und fruchtig		
Chateau Gayon, Bordeaux, Saint Macaire		33,00 €
Sauvignon, Sémillon, Muscadelle, fruchtig und lieblich		
Hugel Riquewihr Riesling d'Alsace		36,00 €
französischer Riesling, trocken und elegant		
Weisser Spritzer 25cl	3,60 €	

## VINS ROUGES

Domaine des Salices, Pays d'Oc	3,80 €	19,00 €
Merlot, rote Frucht, rund		
Maison Trénel, Brouilly	4,40 €	22,00 €
Gamay noir, fruchtig und würzig		
Domaine Lucien Tramier, Cairanne		29,00 €
Syrah, Grenache, sonnenverwöhnt		
Michel Chapoutier "Les Meysonniers", Crozes Hermitage		39,00 €
Syrah, vollmundig und kraftvoll		

### Bordeaux von der Familie

Wir Franzosen lieben ein gutes Glaserl zu jedem Essen. Unser prämierter  
Bordeaux stammt vom Guilhems kleinem Familiengut in Caudrot

## APERITIFS

Orangina rouge .....	4,50 €
Orangina, ein Schuss Aperol	
Rosé pamplemousse .....	4,50 €
Rosé, Grapefruitsaft, ein Schuss Grenadine	
Victor Hugo .....	6,50 €
Crémant, Holunder Sirup, Minze, Limette, Soda	
Aperol Crémant .....	6,50 €
Aperol, Crémant, Soda	
Kalê Spritz .....	6,50 €
Kalé Wiener Krauterlikör, Soda	
Lillet la Vie en Rose .....	6,50 €
Lillet Blanc, Fentimans Rosenlimonade, Rosenblätter, Himbeere	
Lillet Vive .....	6,50 €
Lillet Blanc, Tonic Water, Minze	
Midroni .....	8,00 €
Calvados, Campari, roter Vermouth	
Rubis Mojito .....	8,00 €
Weißer Rum, Brombeerlikör, frische Beeren, Minze, Limette, Zucker, Soda	
Punch d'Agadir .....	8,00 €
Cognac, Crème de Cassis, Angostura, Zimtsirup, Früchtetee	
Caipirinha .....	8,00 €
Janeiro Cachaça, Limette, Rohrzucker	
Moscow Mule .....	8,00 €
Absolut Vodka, Limetten Saft, Rohrzucker, Ginger Beer	

## ESPRITS ET GIN FRANCAIS

Lillet Blanc .....	3,50 €
Bordeaux, Wein Aperitif, leicht und süß	
Lillet Rosé .....	3,50 €
Bordeaux, Wein Aperitif, voller Körper	
Lillet Rouge .....	3,50 €
Bordeaux, Wein Aperitif, süß und klar	
Byrrh .....	4,00 €
Pyrénées, Wein Aperitif, leicht und vollmundig	
Suze .....	4,00 €
Pyrénées, Enzian Likör, samtig und floral	
Crème de Cassis .....	4,00 €
Bourgogne, schwarze Ribisel Likör, dickflüssig und beerig	
Pineau des Charentes .....	4,00 €
Cognac Region, Traubenmost und Eau de vie de Cognac, süß und würzig	
Calvados Père Magloire .....	4,00 €
Normandie, Apfelsider-Brand, nussig und apfelig	
Chartreuse Verte 55% .....	5,00 €
Voralpen, Kräuter Elixir, bitter und komplex	
Chartreuse Jaune 40% .....	5,00 €
Voralpen, Kräuter Elixir, mild und süß	
St Germain .....	5,00 €
Paris, Holunder Likör, leicht sirupartig und floral	
Dom Bénédictine .....	5,00 €
Normandie, Kräuter Likör, samtig mit Honig-Noten und leichter Würze	
Citadelle Gin .....	7,00 €
Cognac Region, Distilled Gin, 19 Botanicals, süß und würzig	
Safron Gin .....	7,00 €
Bourgogne, Distilled Gin, 8 Botanicals, Wacholder	
Diplôme Gin .....	7,00 €
Bourgogne, London Dry Gin, 8 Botanicals, Wacholder & Herbal	

---

alle Getränke auch mit Tonic oder Soda aufgespritzt +2,50 €