

Local
as the
new

TRENDY

#MuLuxembourg

Mu

LUXEMBOURG

DISCOVER

Scampis, sauce homardine au basilic thaï et épices Satay 18
Scampis, lobster sauce with Thai basil and Satay spices


Baba Ganoush, poivrons grillés et pignons de pin torréfiés 13
Baba Ganoush, grilled peppers and roasted pine nuts

Duo thon-saumon et aubergine à la Japonaise 17
Tuna-salmon duo and Japanese-style eggplant

Boulette d'agneau façon kibbeh 15
Lamb meatball in kibbeh style

Houmous aux pistaches et pain libanais 13
Hummus with pistachios and Lebanese bread

Velouté de potiron aux éclats de marrons et noisettes 16
Pumpkin soup with chestnuts and hazelnuts

 Poulpe grillé à la plancha, piquillos, vinaigre balsamique blanc et huile de truffe 20
Octopus grilled a la plancha, piquillo, white balsamic vinegar and truffle oil



TRENDY

Croquetas

Chorizo - crevettes grises - fromage bleu
Chorizo - grey sand shrimps - blue cheese

5 pièces / 5 pieces 11

Mix (3 pièces de chaque) / Mix (3 pieces of each) 18

LE TARTARE, préparé devant vous, pour vous !



Les guerriers mongols du XI^{ème} siècle dénommés «Tatars» plaçaient des pièces de viande sous la selle de leurs chevaux pour les attendrir puis les mangeaient simplement tranchées. Laissez-vous séduire par ce grand classique ou nos étonnantes déclinaisons !

Le classique Mu 26



LËTZEBUERG





Toutes nos viandes ont été sélectionnées par la maison Guy Kirsch, boucher Luxembourgeois et maturées 6 semaines.
All our meats have been selected by Guy Kirsch, Luxembourgish butcher and are for 6 weeks dry aged.





 Filet de bœuf 38
Beef fillet

 Entrecôte de bœuf 35
Beef fore rib

 Côte à l'os maturée 95
Maturated beef rib

 Tagliata de faux filet 34
Sirloin tagliata

 Tomahawk (selon disponibilité) 195
Tomahawk (according to availability)

  Mu Burger 26
 Pain burger Maison, sauce relish, BBQ sauce, bacon, cheddar, oignons confits et crispy, tomate, salade
Homemade burger bun, relish sauce, BBQ sauce, bacon, cheddar, candied and crispy onions, tomato, salad



Garnitures au choix

Frites de patate douce, frites au sel de mer, légumes du moment, riz pilaf, mesclun de salade

Sweet potato fries, Fresh French fries with sea salt, seasonal vegetables, pilaf rice, mesclun salad

Sauces

Béarnaise, poivre vert, roquefort, Mu, moutarde de Luxembourg, chimichurri

Béarnaise, green pepper, Roquefort cheese, Mu, Luxemburgish mustard, chimichurri

Tous nos prix sont nets, en Euro et TVA incluse.

En accord avec la loi européenne sur les allergènes, un registre d'information sur la composition des plats est disponible sur demande.
 Nous vous informons que toutes les mesures sanitaires liées au COVID-19 sont en place pour la préparation de votre repas.

TASTY

Pad thaï Vegan au tofu et cacahuètes 23
Vegan pad Thai with tofu and peanuts

Saumon Tom Yum à la coriandre fraîche, cébettes rôties, algues Wakame et graines de sésame noir 29
Tom Yum salmon with fresh cilantro, roasted spring onions, Wakame seaweed and black sesame seeds

Filet de volaille fermière, sauce vin blanc aux champignons et à la moutarde luxembourgeoise 29
Free-range poultry fillet with white wine sauce, mushrooms and Luxembourg mustard

SWEET

 La Charlotte Grand Ducale 14 
Charlotte Grand Ducale

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 10
Madagascar vanilla Crème Brûlée

Petit pot noisette - chocolat 6
Hazelnut mousse & chocolate creamy hea.

Comme un brownie 6
Like a brownie

Le citron de Menton, crumble aux graines de courge 14
The lemon, squash seed crumble

Le Mu'st



Cocktail frais, pétillant et savoureux qui saura vous combler ! Pour adoucir le caractère du Grand Marnier, du jus de clémentine Corse s'est invité dans la préparation. Mais ce cocktail ne serait pas complet sans une touche de bulles ! Le Crémant Millésimé Bernard Massard vient donc ajouter du pétillant dans votre verre ! 18

Tasty cocktail that will satisfy you! To soften the character of Grand Marnier, Corsican clementine juice is included in the preparation. However, this cocktail would not be complete without a touch of bubbles! The Crémant Millésimé Bernard Massard therefore adds sparkle to your glass !