

Mu

LUXEMBOURG

PLAISIRS À PARTAGER

À LA de NOUVELLES SAVEURS

Partons en voyage, à la découverte de saveurs, proches ou lointaines, de traditions culinaires, de cultures différentes !
Un moment différent pour savourer un repas d'une manière nouvelle, autour de valeurs qui nous sont chères : le partage et la convivialité !
Bon voyage !

- Islande - Hangikjöt 9
- Antilles - Carpaccio de St-Jacques aux saveurs exotiques 12
- Iran - Persian Torshi 6
- Pays-Basque - Pimientos Rellenos 10
- Cuisine Juive - Gehakte Leber 9
- Liban - Kibbeh au saumon 9
- Inde - Pakoras 7
- Japon - Tsukune 9
- Panama - Pulpo al Carbón 11
- Inde - Spicy Aloo Chaat 8
- Espagne - Gambas al Ajillo 9
- Liban - Shawarma 11
- Roumanie - Zacuscă 8
- Népal - Dahl Curry 7
- Lituanie - Cepelinai 7
- Chili - Pastel de Choclo 9

INCONTOURNABLES

- Soupe de légumes de saison 15
- Dos de cabillaud rôti, sauce vierge à la noisette 32
- Filet de poulet fermier, sauce citron / romarin 22
- Terrine de foie gras de canard Maison 25
- Dos de saumon Tom Yum 28
- Pad thai vegan 18
- Soupe de céleri rave aux pommes Granny Smith - 145 kcal 15
- Saumon, quinoa aux légumes, sauce fromage blanc 0% au raifort - 460 kcal 28



Le Mu'st Odyssey

Voguez aux 4 coins du monde grâce à l'amertume du Cointreau, la puissance de la Vodka Nikka ainsi que la fraîcheur du Sauvignon Intipalka, le tout relevé par une étonnante pincée de baies de Timut ...

Laissez-vous embarquer par cette création ! 15



MEAT CLUB



Toutes nos viandes ont été sélectionnées et préparées par la maison Guy Kirsch, boucher Luxembourgeois, pour qui le milieu bovin n'a aucun secret ! Ceci afin de vous garantir une fraîcheur et une traçabilité de nos produits, de la fourche à la fourchette.



- Entrecôte de bœuf 34
- Filet de bœuf 37
- Faux-filet assaisonné avec le mélange du chef 30
- Côte à l'os maturée 69
- Côte de veau caramélisée 26
- Mu Burger 19

- La pièce d'exception : Tomahawk Steak Premium (1,3 kg) 159

Sauces

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

Garnitures

- Frites primeur
- Poêlée de légumes de saison
- Notre purée de pommes de terre
- Mesclun de salade
- Frites de patate douce

LES TARTARES, préparés devant vous, pour vous !

Une légende raconte que 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 22
- Le saveur Thai 25
- Le caviar (au caviar d'Aquitaine 20 gr) 89

Restons dans le produit local pour accompagner parfaitement nos viandes et laissez-vous envoûter par l'originalité et la fraîcheur de cette bière artisanale brassée à Luxembourg.



◆ Bière La Grande Ducale 9

◆ Bière Revolutioun I.P.A. 9



EN VERSION CLASSIQUE, MAIS POURQUOI PAS EN GRIGNOTAGE, EN ENTRÉE OU MÊME EN PLAT ?

Fromages Hervé Mons, Meilleur Ouvrier de France Affineur & Pains Jean Kircher « Pains & Tradition »

Sélection de 4 pièces

15

QUEL DÉLICE !



La Charlotte Grand Ducale est un hommage à la Grande Duchesse **Charlotte**. Cette douceur est composée d'une base sablée craquante au chocolat, surmontée d'un biscuit imbibé de Rhum et d'une mousse au chocolat, un boudoir reprenant la forme des bras de la célèbre statue « Gëlle Fra » vient sublimer cette véritable œuvre d'art.

LES GOURMANDS DISENT ...

- La Charlotte Grand-Ducale 12
- Tarte du jour 6
- Crème brûlée Chocafé 10

POUR LE PLAISIR

- Tartelette citron éclatée 7
- Mousse au chocolat « Ilanka », crémeux praliné Pécan 6
- Kaiserschmarrn 7
- Crème de riz jasmin, gelée mangue / passion 6
- Brownies Tex-Mex 6
- Basboussa 7
- Mu'caron 7
- Flan de cacao et compotée d'ananas au gingembre - 100 kcal 8

En accord avec la loi européenne sur les allergènes, un registre d'information sur la composition des plats est disponible sur demande.