

Local
is the
new
TRENDY

Mu

LUXEMBOURG

2 DISCOVER

Bœuf mi-cuit façon gravlax et salade thai 18
Semi-cooked beef in Gravlax style and Thai salad

Baba Ganoush, poivrons grillés et pignons de pin torréfiés 15
Baba Ganoush, grilled peppers and roasted pine nuts

Ceviche de bar aux jalapenos, mangue et pomme verte 22
Sea bass ceviche with jalapenos, mango and green apple

Obsiblu de Nouvelle-Calédonie marinée au jus d'orange, sumac et baie de Timur 20
Obsiblu from New Caledonia marinated in orange juice, sumac and Timur berry

Houmous aux pistaches et pain libanais 15
Hummus with pistachios and Lebanese bread

Velouté de carotte à la coriandre et crème de coco 16
Carrot soup with coriander and coconut cream

👉 Poulpe grillé à la plancha, piquillos, vinaigre balsamique blanc et huile de truffe 22
Octopus grilled a la plancha, piquillo, white balsamic vinegar and truffle oil

THE ORIGINAL
• 2017 •
SIGNATURE
• BY MU •
DESIGNED & CREATED

2 TRENDY

Croquetas

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

5 pièces / 5 pieces 12

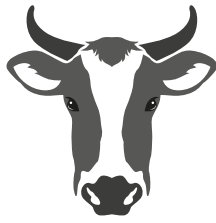
Mix (3 pièces de chaque) / Mix (3 pieces of each) 20

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 27








02 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 39
Beef fillet
-  Entrecôte de bœuf 37
Beef fore rib
-  Côte à l'os maturée 99
Maturated beef rib
-  Tagliata de faux filet 35
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, Luxembourgish 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.

0 TASTY

Pad thaï Vegan au tofu et cacahuètes 24
Vegan pad Thai with tofu and peanuts

Saumon Tom Yum à la coriandre fraîche, cébettes rôties, 32
algues Wakame et graines de sésame noir
*Tom Yum salmon with fresh cilantro, roasted spring onions,
Wakame seaweed and black sesame seeds*

Poitrine de volaille aux morilles et petits pois, 30
sauce crémeuse au Noilly Prat
Chicken breast with morels and peas, creamy Noilly Prat sauce

Filet de daurade, sauce Vierge aux tomates confites et basilic 30
Sea bream filet, Virgin olive oil sauce with tomatoes and basil

0 SWEET

↳ La Charlotte Grand Ducale 14
Charlotte Grand Ducale

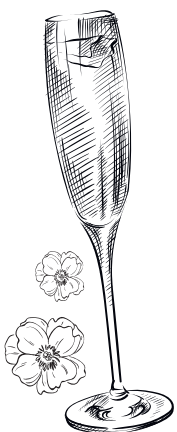


Crème brûlée à la vanille de Madagascar 12
Madagascar vanilla Crème Brûlée

Crumble aux pommes, crème glacée à la vanille de Tahiti 10
Apple crumble, Tahitian vanilla ice-cream

La fraise, en toute fraîcheur 14
The strawberry, in all freshness

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



Le Mu'st

Cocktail aux notes acidulées issu du mariage du savoir-faire Luxembourgeois et méditerranéen. Le limoncello, doux et citronné. Le citron, tout en fraîcheur et le romarin qui se révèle au travers d'effluves fumées. Le tout, servi sur glace et sublimé par les bulles du Crémant Millésimé Bernard Massard. Bonne dégustation ! 18

Cocktail with tangy notes resulting from the blend of the Luxemburgish and Mediterranean craftsmanship. The limoncello, sweet and lemony, the lemon, all in freshness and the rosemary which is revealed through smoky scents. Served on the rocks, it is enhanced with the bubbles of Crémant Millésimé Bernard Massard. Enjoy your drink ! 18