ALLERGÈNES

Scannez le QR code ci-dessus pour accéder aux informations sur les allergènes
Scan the QR code above to access information about allergens

Tous nos prix sont nets, en Euro et TVA incluse.
All our prices are net, in Euro and VAT included.

Mu

LUXEMBOURG

Awaken your senses
Savor the world

À PARTAGER

Jambon de Bellota ibérique, pan con tomate 60
Iberian Bellota ham, pan con tomate

VEGAN **Pimientos de Padrón** 12
Padrón peppers

Fataya au bœuf 22
Beef fataya

Las croquetas chorizo, thon fumé et citron vert, au Manchego (5 pieces) 15
Ou variation de croquetas (3 pièces de chaque) 25
Croquettes choice of Chorizo, Smoked Tuna & Lime, or Manchego (5 pieces)
Or a croquetas selection (3 of each)

ENTRÉES

Tataki de bœuf, confit d'échalote et cœur de romaine 24
Beef tataki, shallot confit and romaine heart

SIGNATURE **Poulpe à la plancha, crème de pois chiches au citron confit et olive** 32
Grilled octopus, chickpea cream with preserved lemon and olive

Ceviche de daurade royale, artichauts et pomelos 26
Royal sea bream ceviche, artichokes and grapefruit

Saumon mariné au soja et yuzu, moutabal libanais 22
Soy and yuzu marinated salmon, Lebanese moutabal

VÉGÉS

VEGAN **Bourguignon de champignons au tofu** 19 - 24
Mushroom Bourguignon with Tofu

VEGAN **Salade printanière aux baies de goji** 19 - 24
Spring Salad with Goji Berries

Velouté d'asperges et chèvre frais de la ferme bio Baltes 20 - 25
Asparagus Cream Soup with Fresh Goat Cheese from Baltes Organic Farm

TARTARES

SIGNATURE **Le Steak Tartare classique** 31
Classic steak tartare

Yukhoe - tartare Coréen 34
Yukhoe - Korean tartare

Tartare de saumon au leche de tigre 29
Salmon tartare with leche de tigre

Personnalisez votre tartare avec 10 g de caviar français Sturia +45
Pimp your tartare with 10 g of French Sturia caviar

Nos tartares sont accompagnés de frites fraîches et d'un mesclun de salade
Our tartares are served with fresh fries and a mixed salad

Vegetarian Gluten free Vegan VEGAN

PIÉCES D'EXCEPTIONS

Filet de canard sauce à la liqueur de prunes et poireau brûlé 36
Duck fillet with plum liqueur sauce and burnt leek

Cote à l'os MU 1.2kg 140
Servie avec un assortiment de garnitures et sauces maisons
MU bone-in rib steak 1.2 kg, served with a selection of sides and sauces

SIGNATURE **Filet de bœuf MU** 48
Mesclun de salade, frites fraîches et sauce béarnaise
MU Beef filet (250g) with mixed salad, fresh fries and Béarnaise sauce

VIANDES

MU smash burgers 29
Gouda luxembourgeois, bacon, compotée d'échalotes
et sauce maison à l'estragon et moutarde locale.
Accompagné de frites de patate douce, sauce MU et mesclun de salade
MU Smash burgers, Luxembourg Gouda, bacon, shallot compote
and homemade tarragon & local mustard sauce.
Served with sweet potato fries, MU sauce and mixed salad

Entrecôte de bœuf, sauce chimichurri 46
mesclun de salade et frites fraîches
Beef ribeye with chimichurri, mixed salad and fresh fries

Dakgangjeong - Poulet frit à la coréenne 31
Dakgangjeong - Korean fried chicken

POISSONS

Saumon au four, boulgour aux piquillos et tomates confites 33
Oven-baked salmon, bulgur with piquillos and confit tomatoes

Tranche de thon mi-cuit, aubergine confite, vinaigrette cacahuète 35
mangue gingembre
Seared tuna steak, confit eggplant, peanut mango ginger vinaigrette

Scampi au lait de coco parfumé à la citronnelle et légumes verts 32
Scampi in coconut milk infused with lemongrass and green vegetables

DESSERTS

Cheesecake citron 14
Lemon cheesecake

SIGNATURE **La Charlotte grande ducale** 15
The Grande Ducale Charlotte

Crème brûlée vanille Bourbon 12
Bourbon vanilla crème brûlée

Tartelette à la framboise et bonbon Arlequin 15
Raspberry tartlet with Arlequin candy

Croustillant chocolat-pistache 15
Crunchy chocolate-pistachio

VEGAN **Passionnément végan mangue** 14
Passionately vegan mango