

Dans le cadre de notre démarche de développement durable, nous veillons à respecter le vivant en limitant le gaspillage et en refusant l'usage du plastique jetable. Vous dégusterez des poissons issus de la pêche durable et nous privilégions tant que possible des produits locaux et de saison qui sont par nature plus écologiques.

As part of our sustainable approach, we take care to respect living things by limiting waste and refusing the use of disposable plastic. You will taste fish from sustainable fishing and we favour as much as possible local and seasonal products, which are by nature more ecological.



La liste des allergènes est disponible en scannant le QR-Code ci-dessus.
The list of allergens is available by scanning the QR Code above.

Mu

L U X E M B O U R G

EN ENTRÉE

- Croquetas** 15
 Au chorizo, au crabe et safran, aux épinards et chèvre frais (5 pièces)
 Ou variation de croquetas (3 pièces de chaque) 25
Chorizo, crab and saffron, spinach and fresh goat cheese (5 pieces)
Or a selection of croquetas (3 pieces of each)
(Gluten, Fish, Lactose)
- Scampi pil pil** 24
Spicy shrimp
(Crustaceans)
- Grande salade vitalité** 21
 Orange, avocat, grenade, noix de macadamia et tofu
Vitality salad with tofu, orange, avocado, pomegranate, macadamia nuts
(Nuts)
- Velouté de champignons des bois aux marrons** 17 
Wild mushroom velouté with chestnuts
(Lactose)

CLASSIQUE

- Mu Caesar Salad** 24
 Mu Caesar Salad
(Gluten, Fish, Lactose)
- Club sandwich traditionnel** 24
 Tomate, salade, poulet, bacon, oeuf, mayonnaise
 Servi avec des frites fraîches et salade verte
Traditional club sandwich
Tomato, salad, chicken, bacon, egg, mayonnaise
Served with fresh french fries and green salad
(Gluten, Eggs, Peanuts)
- Omelette nature ou garnie servie avec salade verte et frites fraîches** 18
 Garnitures (au choix) : champignons de Paris, fromage, fines herbes, jambon
Plain or garnished omelette served with green salad and fresh French fries
Served with your choice of : mushrooms, cheese, fresh herbs, cooked ham, tomatoes

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

LES PLATS

- Filet de bœuf Mu (250gr)** 48
 Mesclun de salade et frites fraîches
Mu beef fillet (250g), mixed salad and fresh fries
(Gluten, Eggs, Lactose, Sulphites)
- MU signature burger** 31
 Pain maison au charbon végétal, chorizo, gorgonzola et frites de patate douce
Homemade charcoal bread, chorizo, gorgonzola and sweet potato fries
(Gluten, Eggs, Lactose, Sulphites)
- Poulet à la coréenne « Dakgangjeong » et riz thaï** 29
Korean fried chicken 'Dakgangjeong' with Thai rice
(Soya, Sulphites, Sesam, Nuts)
- Donburi au saumon teriyaki et riz thaï** 32
Donburi with teriyaki salmon and Thai rice
(Gluten, Fish, Lactose)
- Ramen végétal au miso** 24 
 Pak choi, champignon noir, shitaké, germe de soja, soba et coriandre
Pak choi, black mushrooms, shiitake, bean sprouts, soba et cilantro
(Gluten, Soya, Celery)

LE FROMAGE

- En version classique, mais pourquoi pas en grignotage,
 en entrée ou même en plat ?
- Fromages Hervé Mons,** 17
 Meilleur Ouvrier de France Affineur
 Sélection de 4 pièces
Cheeses refined by Hervé Mons,
France's Finest Artisan
Selection of 4 pieces

LES DESSERTS

- La charlotte grand ducale** 15
The Grand Ducal Charlotte
(Nuts, Eggs, Lactose)
- Nuage de riz et coco à l'ananas Victoria** 14 
Rice and coconut cloud with Victoria pineapple
(Soya, Nuts)
- Crème brûlée à la vanille Bourbon** 12
Bourbon vanilla crème brûlée
(Lactose, Eggs)

