

Local  
with  
new  
TRENDY

#MuLuxembourg

---

**LUNDI AU VENDREDI :**

12H00-14H30 ET 18H30-23H00

**SAMEDI :**

18H30-23H00

**DIMANCHE ET JOUR FÉRIÉ :**

18H30-22H30

Mu

L U X E M B O U R G

# 2 DISCOVER

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*




Houmous au pesto rouge et pain libanais 12  
*Hummus with red pesto and Lebanese bread*

Lët'z shabu-shabu 16  
*Lët'z shabu-shabu*

Baba Ganoush, grenade, pignons de pin et pita 12  
*Baba Ganoush, pomegranate, pine nuts and pita bread*

Ceviche de saumon 17  
*Salmon ceviche*

Scampis poêlés aux saveurs thaï 17  
*Pan-fried scampi with Asian flavours*

 **Gaspacho de tomate Green Zebra et mozzarella di Bufala 16**  
*Green Zebra tomato gaspacho with Buffalo mozzarella*

## 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



# 3 TRENDY

 Carpaccio de bœuf 22  
*Beef Carpaccio*

Mu Caesar salade 22  
*Mu Caesar salad*

## LE TARTARE, préparé devant vous, pour vous !



Les guerriers mongols du XI<sup>ème</sup> 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 89  
*Maturated beef rib*
-  Tagliata de faux filet 34  
*Sirloin tagliata*

## 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, mesclun de salade

*Sweet potato fries, Fresh French fries with sea salt, seasonal vegetables, 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.*

# 20 TASTY

Filet de volaille fermière au chorizo, tomates confites et olives noires 29  
*Free-range poultry fillet with chorizo, sun-dried tomatoes and black olives*

Filet de dorade à la Riviera et cédrat 32  
*Riviera sea bream fillet and citron*

Pad thaï Vegan au tofu et noix de cajou 23  
*Vegan pad Thai with tofu and cashew nuts*

Saumon Tom Yum aux graines de sésame noir et cébettes rôties 29  
*Tom Yum salmon with black sesame seeds and roasted spring onions*

# 20 SWEET

 La Charlotte Grand Ducale 14  
*Charlotte Grand Ducale*



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

Coupe glacée Gianduja 10  
*Glace Gianduja Noisette, glace vanille, compotée de Poire Williams, sauce chocolat*  
*Gianduja hazelnut ice cream, vanilla ice cream, Poire Williams compote, chocolate sauce*

Coupe glacée Calamondi 10  
*Sorbet Yuzu / Kalamansi, sorbet Fraise, coulis de framboises et brisures de meringue, Chantilly*  
*Yuzu / Kalamansi sorbet, strawberry sorbet, raspberry sauce and meringue chunk, whipped cream*

Cheesecake aux fraises 10  
*Strawberry cheesecake*



## Le Mu'st



Un jus jaune sombre de tomate ananas, à la texture pulpeuse et lisse, vous séduira par sa fraîcheur aromatique et ses arômes de fruits mûrs. S'y ajoutent les saveurs fumées du mezcal La Vida et l'effervescence du Crémant Millésimé Bernard Massard. Succombez à cette création ! **18**

*A dark yellow pineapple tomato juice, with a pulpy and smooth texture, will seduce you with its aromatic freshness and ripe fruit aromas. Added to this, some smoky flavours of the mezcal La Vida and the effervescence of the Crémant Millésimé Bernard Massard. Succumb to this creation!*