

*Mu*

LUXEMBOURG

# PLAISIRS & DÉCOUVERTE

## 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 !

🍷 Baba Ganoush à la grenade et petits pains Pita 8  
*Baba Ganoush with pomegranate and Pita bread*

Croquetas au Bleu d'Auvergne 7  
*Croquetas with blue cheese from Auvergne*

Shawarma d'agneau 11  
*Lamb shawarma*

Tartare de daurade, radis rose et condiment tomates/agrumes 11  
*Sea bream tartar, radish and tomato/citrus fruits condiment*

Tataki de bœuf au gingembre et fraises 10  
*Beef tataki with ginger and strawberries*

Poulpe à la Portugaise 14  
*Octopus in Portuguese style*



## INCONTOURNABLES

Dos de saumon, sauce au fenouil et safran 28  
*Salmon filet, fennel and saffron sauce*

Salade Caesar au poulet et/ou scampi et son œuf frais Bio cuit au plat 20  
*Caesar salad with chicken and/or scampi, organic fried egg*



**Mu Burger 19**  
**Mu Burger**



**Nous vous invitons à découvrir notre carte des boissons en suivant le QR Code ci-dessous.**





# MEAT CLUB



Toutes nos viandes ont été sélectionnées par la maison Guy Kirsch, boucher Luxembourgeois. Pour lui, le milieu bovin n'a aucun secret et vous garantit et une traçabilité de nos produits, de la fourche à la fourchette.



Entrecôte de bœuf 34

*Beef fore rib*

Filet de bœuf 37

*Beef filet*

## La pièce d'exception :



Côte à l'os maturée 75  
*Maturated beef rib*



## Exclusivité

Tomahawk Premium (1.3kg) disponible sur réservation 159€.

## Garnitures

Frites primeur, ratatouille, mesclun de salade, frites de patate douce

*Fresh French fries, ratatouille, mixed salad leaves, sweet potato fries*

## Sauces

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

*Mu, Bearnaise, Madagascar green pepper, Luxemburgish mustard*



## LE TARTARE !



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 23

*Beef tartar, Mu classic*



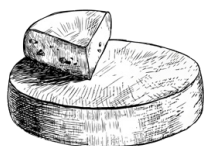
Accompagnez parfaitement nos viandes et laissez-vous envoûter par l'originalité et la fraîcheur de cette bière artisanale brassée au Luxembourg.



◆ Bière La Grande Ducale 10

◆ Bière Revolutioun I.P.A. 10





**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

*Cheeses refined by Hervé Mons, France's finest  
artisan & bread made by Jean Kircher, « Pain & Traditions »*

*Selection of 4 pieces*



# QUEL DÉLICE !



## LES GOURMANDS DISENT ...



**Mu'caron fraise basilic 9**

*Basil strawberry Mu'caroon*



**Cheesecake citron 8**

*Lemon cheesecake*

**Crème brûlée vanille/passion 8**

*Passion fruit / vanilla « Crème brûlée »*

**Mousse au chocolat « Ilanka », crémeux praliné Pécan 6**

*« Ilanka » chocolate mousse, pecan nut praline creamy heart*

*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.*