

Local  
is the  
new  
TRENDY

Mu

LUXEMBOURG

# DISCOVER

Scampis, sauce homardine au basilic thaï et épices Satay 18  
*Scampis, lobster sauce with Thai basil and Satay spices*

Baba Ganoush, poivrons grillés et pignons de pin torréfiés 13  
*Baba Ganoush, grilled peppers and roasted pine nuts*

Duo thon-saumon et aubergine à la Japonaise 17  
*Tuna-salmon duo and Japanese-style eggplant*

Boulette d'agneau façon kibbeh 15  
*Lamb meatball in kibbeh style*

Houmous aux pistaches et pain libanais 13  
*Hummus with pistachios and Lebanese bread*

Velouté de potiron aux éclats de marrons et noisettes 16  
*Pumpkin soup with chestnuts and hazelnuts*

👉 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*

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

# TRENDY

## Croquetas

Chorizo - crevettes grises - fromage bleu

*Chorizo - grey sand shrimps - blue cheese*

5 pièces / 5 pieces 11

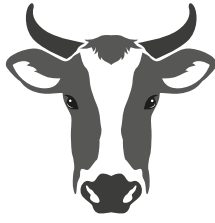
Mix (3 pièces de chaque) / Mix (3 pieces of each) 18

## 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 95  
*Maturated beef rib*

🇱🇺 Tagliata de faux filet 34  
*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, 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.*

# ITASTY

Pad thaï Vegan au tofu et cacahuètes 23  
*Vegan pad Thai with tofu and peanuts*

Saumon Tom Yum à la coriandre fraîche, cébettes rôties, 29  
algues Wakame et graines de sésame noir  
*Tom Yum salmon with fresh cilantro, roasted spring onions,  
Wakame seaweed and black sesame seeds*

Filet de volaille fermière, sauce vin blanc aux champignons 29  
et à la moutarde luxembourgeoise  
*Free-range poultry fillet with white wine sauce,  
mushrooms and Luxembourg mustard*

# ISWEET

 La Charlotte Grand Ducale 14  
*Charlotte Grand Ducale*

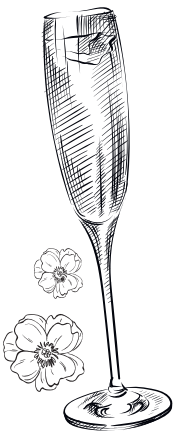


Crème brûlée à la vanille de Madagascar 10  
*Madagascar vanilla Crème Brûlée*

Petit pot noisette - chocolat 6  
*Hazelnut mousse & chocolate creamy heart*

Comme un brownie 6  
*Like a brownie*

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



## Le Mu'st

Ce Cocktail frais et de saison comblera votre envie de printemps. Vous découvrirez le parfum et la saveur atypique d'un gin luxembourgeois, une touche d'acidité apportée par la rhubarbe et la gourmandise du Cranberry. Enfin, le Crémant Millésimé Bernard Massard parfait exemple du savoir-faire local, vient ajouter du pétillant dans votre verre. Bonne dégustation ! 18

*Enjoy Spring with an elegant seasonal cocktail. The Must blends the slight bitterness of the rhubarb with the cranberry richness to a local Luxembourgish gin. This all binded by a Vintage Bernard Massard Cremant makes it an excitement for your taste buds !*