


Mu

LUXEMBOURG

PLAISIRS À PARTAGER

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 !

- Coquillages Cantábrico 9
- Rosbif à la chimichurri comme en Patagonie 7
- Mokary Malgache à la morue 7
- St Jacques à la Caribéenne 12
- Caponata di carciofi 9
- Maguro no tataki Iri-goma 12
- Ceviche Peruano 10
- Skandinavisk laks 9
-  Tentacule de poulpe à la plancha et pimientos de Padrón 11
- Fataya (poulet ou végétarien) 9
- Croquetas de chorizo 7
- Foie gras poêlé del Piemonte 11
- Kani de volaille au Mafé 8
- Navajas al limón 8
- Boeuf mariné Niagara 9
- Baba Ganoush 8

INCONTOURNABLES

- Soupe de légumes de saison 15
- Dos de cabillaud rôti, sauce vierge à la noisette 32
- Filet de poulet fermier, sauce citron / romarin 22
-  Terrine de foie gras de canard Maison 25
- Dos de saumon Tom Yum 28
- Pad thai vegan 18
-  Soupe de céleri rave aux pommes Granny Smith - 145 kcal 15
-  Saumon, quinoa aux légumes, sauce fromage blanc 0% au raifort - 460 kcal 28



Le Must Brasero

Quelques gouttes de Gin Tanqueray Rangpur, la douceur d'un pinot gris du Luxembourg, une alchimie parfaite entre un bitter Mandarine et la finesse de la Mandarine Napoléon...
Laissez cette création vous enflammer !

15



MEAT CLUB



Toutes nos viandes ont été sélectionnées et préparées par la maison Guy Kirsch, boucher Luxembourgeois pour qui le milieu bovin n'a aucun secret ! Ceci afin de vous garantir une fraîcheur et une traçabilité de nos produits de la fourche à la fourchette.



- Entrecôte de bœuf 34
- Filet de bœuf 37
- Faux-filet assaisonné avec le mélange du chef 30
- Côte à l'os maturée 69
- Côte de veau caramélisée 26
- Mu Burger 19

Garnitures

- Frites primeur
- Poêlée de légumes de saison
- Notre purée de pommes de terre
- Mesclun de salade
- Frites de patate douce

-  La pièce d'exception :
Tomahawk Steak Premium (1,3 kg) 159

Sauces

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

LES TARTARES, préparés devant vous, pour vous !

Une légende raconte que les guerriers mongols du XI^{ème} 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 22
- Le saveur Thaï 25
- Le caviar (au caviar d'Aquitaine 20 gr) 89

Restons dans le produit local pour accompagner parfaitement nos viandes et laissez-vous envoûter par l'originalité et la fraîcheur de cette bière artisanale brassée à Luxembourg.



- ◆ Bière La Grande Ducale 9
- ◆ Bière Revolutioun I.P.A. 9



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

QUEL DÉLICE !





La Charlotte Grand Ducale est un hommage à la Grande Duchesse **Charlotte**. Composée d'une base sablée craquante au chocolat, surmontée d'un biscuit imbibé de Rhum et d'une mousse au chocolat, un boudoir reprenant la forme des bras de la célèbre statue « Gëlle Fra » vient sublimer cette véritable œuvre d'art.

LES GOURMANDS DISENT ...

-  La Charlotte Grand-Ducale 12
- Crème brûlée chocolat / vanille 10
- Tarte du jour 6
- Cake au pavot et mousse aux figues 10

POUR LE PLAISIR

- Petit pot au chocolat du Pérou « Ilanka » 5
- Macaron chocolat / abricot 7
- Baba au Rhum 6
- Tartelette citron éclatée 7
- Parfait chocolat blanc Opalys 6
-  Petit blinis au chocolat et mirabelles 5
-  Flan de cacao et compotée d'ananas au gingembre - 100 kcal 8

En accord avec la loi européenne sur les allergènes, un registre d'information sur la composition des plats est disponible sur demande.