

Mu

L U X E M B O U R G

“ LUNCH
FROM 12H00 TO 14H00

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 !

🍷 Salade mixte, assortiment de salade, tomate et concombre 10
Mixed salad, assorted salad, tomato and cucumber

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

Jambon Pata Negra 32
Pain de campagne grillé à l'huile d'olive
Iberico Pata Negra ham and organic country bread toasted with olive oil

Fromages Hervé Mons, sélection de 4 pièces 15
Meilleur Ouvrier de France Affineur et pains Jean Kircher
« Pains & Traditions »
Cheeses refined by Hervé Mons, France's finest artisan & bread made by Jean Kircher, "Pains & Traditions"
Selection of 4 pieces



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



Nous vous invitons à découvrir notre carte des boissons en cliquant sur 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



Mu Burger 19

Mu Burger



Sauces

Mu, poivre vert de Madagascar, moutarde de Luxembourg

Mu, Madagascar green pepper, Luxemburgish mustard

Garnitures

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

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



LES GOURMANDS DISENT ...

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.

Mu

L U X E M B O U R G

“ DINNER
FROM 19H00 TO 23H00

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 cliquant sur 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



LES TARTARES, préparés devant vous, pour vous !



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 23

Beef tartar, Mu classic



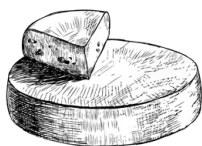
Accompagnez parfaitement nos viandes et laissez-vous envoûter par l'originalité et la fraîcheur de cette bière artisanale brassée au Luxembourg.



◆ 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.