

IN-ROOM
Dining

Mu

L U X E M B O U R G

SUMMARY

SOMMAIRE

BREAKFAST

PETIT-DÉJEUNER

FOOD

FOOD 24/24

DRINKS

BOISSONS

WELCOME DRINK

BOISSON DE BIENVENUE

BREAKFAST

PETIT-DÉJEUNER

BACK

THE BREAKFAST



LE CONTINENTAL 27€

Available 24h/24 7j/7



Café, chocolat chaud, choix de thés ou infusions
Croissant, pain au chocolat, viennoiserie, pain complet, pain aux céréales, baguette,
petits pains ou toasts
Confitures, miel, marmelade et beurre
Jus de fruits frais
Yaourt ou assiette de fromage

*Coffee, hot chocolate, selection of teas or herbal teas
Croissant, pain au chocolat, pastry, whole wheat bread,
whole grain bread, baguette or toasts
Jams, honey, marmalade and fresh butter
Fresh fruit juice
Yoghurt or cheese plate*



À LA CARTE

Les oeufs 13€

Accompagnés de: Jambon, fromage, bacon, saucisse, tomates & champignons

Les céréales 5€

Corn Flakes traditionnels bio, Crunchy chocolat noir bio, Muesli épeautre framboise

Accompagnés de: Fruits secs, fruits frais

Assiette de charcuterie 15€

Charcuterie platter

Assiette de saumon 15€

Salmon platter

Salade de fruits frais 12€

Eggs 13€

Accompanied by: Ham, cheese, bacon, sausage, tomatoes & mushrooms

Cereals 5€

Organic Corn Flakes, Dark chocolate organic Crunchy, Spelled raspberry Muesli

Accompanied by: Ham, cheese, bacon, sausage, tomatoes & mushrooms

Earth & Sea 6€

Smoked salmon, cooked ham, raw ham, poultry fillet

Fresh fruits salad 6€

LA GRASSE MATINÉE 37€

Available until 2.00PM



Sofitel brings a carefree French joie de vivre to life in all hotels through La Grasse Matinée. This service allows you to enjoy a leisurely breakfast! With this bedside tray delivered to your guest's room, feel indulged in an epicurean lifestyle without feeling rushed or hurried!



Café, chocolat chaud, choix de thés ou infusions

Jus de fruits frais bien-être

Sélection de viennoiseries:

Croissants, pains au chocolat, viennoiserie

Sélection de pains, toasts, confitures, miel et beurre

Sélection de fruits frais

0Eufs préparés à votre convenance, selon votre envie !

Coffee, hot chocolate, choice of teas or herbal teas

Well-being fresh fruit juice

A selection of pastries, breads and toasts

Jam, marmalade, honey and butter

Fresh fruits

Plain or garnished egg cooked at your convenience, as you wish!



Café et santé : Le café nous veut du bien et c'est notamment un moteur pour notre cerveau. Pas de risque non plus de prendre du poids, comme un tic-tac, une tasse d'espresso contient seulement 2 Kcal ! Donc on évite juste de mettre trop de sucre et on ne dépasse pas 4 cafés par jour.

Coffee and health : Coffee wants to be good for you and is a motor for our brain. No risk of gaining weight, a cup of espresso contains 2 Kcal, which is almost nothing. Avoid putting too much sugar and do not exceed 4 coffees per day.

FOOD

BACK

EN ENTRÉE

Las croquetas chorizo, crevettes grises,  au Manchego (5 pieces) 15

Ou variation de croquetas (3 pièces de chaque) 25

Croquettes choice of Chorizo, Grey shrimp, or Manchego (5 pieces)

Or a croquetas selection (3 of each)

Allergens: Wheat Gluten, Eggs, Lactose, Fish

Feierstengszalot de joue de bœuf 27

Beef cheek Feierstengszalot

Allergens: XXXX



Crème de potimarron et stracciatella, vieux balsamique 17

Red kuri squash cream with stracciatella and aged balsamic

Allergens: XXXX



Salade d'artichauts, roquette, copeaux de châtaignes et noisettes 18

Artichoke salad with arugula, chestnut shavings and hazelnuts

Allergens: XXXX



CLASSIQUES

Omelette nature ou garnie servie avec salade verte et frites fraîches 19

Garnitures (au choix) : champignons de Paris, fromage, fines herbes, jambon

Plain or garnished omelette served with green salad and fresh French fries

Served with your choice of : mushrooms, cheese, fresh herbs, cooked ham, tomatoes

Allergens: Gluten Wheat, Eggs, Celery, Lactose, Sulphites

Club sandwich traditionnel 25

Tomate, salade, poulet, bacon, oeuf, mayonnaise

Servi avec des frites fraîches et salade verte

Traditional club sandwich

Tomato, salad, chicken, bacon, egg, mayonnaise

Served with fresh french fries and green salad

Allergens: Gluten, Eggs, Peanuts



Club sandwich végétarien 23

Tomate, salade, oeuf, concombre et mayonnaise

Servi avec des frites fraîches et salade verte

Végétarien club sandwich

Tomato, salad, egg, cucumber and mayonnaise

Served with fresh french fries and green salad

Allergens: Gluten, Eggs, Peanuts



Pizza mozza Lux 26

Margarita pizza, Roquette et mozzarella luxembourgeoise

Margherita pizza, Arugula, Luxembourg mozzarella

Allergens: Lactose, Gluten

LES PLATS



Filet de bœuf Mu (250Gr) 49

Sauce Béarnaise et frites fraîches

Mu beef fillet, bearnaise and french fries

Allergens: Gluten, eggs, lactose and sulphites

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

MU smash burgers 31

**Fromage raclette, bacon, compotée d'échalotes
et sauce MU et moutarde locale.**

Accompagné de frites de patate douce et mesclun de salade

MU Smash burgers, melted raclette with bacon, shallot compote, MU Sauce & Local Mustard – served with sweet potato fries and mesclun salad

Allergens: Wheat gluten, Eggs, Mustard, Lactose, Sulphites



Saumon laqué au miso, okonomiyaki aux crevettes 34

Miso-glazed salmon, shrimp okonomiyaki

Allergens: Wheat gluten, Fish

Poulet « Dakgangjeong » frit a la coréenne et riz thaï 33

Korean fried « Dakgangjeong » chicken with Thai rice

Allergens: Soya, Sulphites, Sesam, Nuts



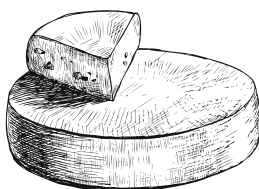
Salade d'artichauts, roquette, copeaux de châtaignes et noisettes 23

Artichoke salad with arugula, chestnut shavings and hazelnuts

Allergens: Sulphites

LE FROMAGE

En version classique, mais pourquoi pas en grignotage,
en entrée ou même en plat ?



Fromages Hervé Mons, 18
Meilleur Ouvrier de France Affineur

Sélection de 4 pièces

Cheeses refined by Hervé Mons,

France's Finest Artisan

Selection of 4 pieces

LES DESSERTS

La Charlotte Grand Ducale 16

The Grand Ducal Charlotte

Allergens: Eggs, Nuts, Lactose



Paris Lima a la cacahuète et caramel salé 16

Paris-Lima with peanut and salted caramel

Allergens: XXXXXXXXX



Crème brûlée à la vanille Bourbon 14

Bourbon vanilla crème brûlée

Allergens: Lactose



Tarte tatin aux pommes épicées végan 15

Vegan spiced apple tarte Tatin

Allergens: Nuts: Almonds, Wheat gluten, Soy

KID'S CORNER

Salade mixte 12

Mixed salad



Nuggets de poulet avec frites 16

Chicken nuggets with French fries



Penne à la Napolitaine 19

Penne with Napoli sauce



Saumon à la plancha avec riz thaï 26

Grilled salmon with Thai rice



Crème brûlée à la vanille 13

Vanilla crème brûlée



Assiette de fruits coupés 13

Sliced fruit platter



FOOD 24/24

BACK

IN-ROOM DINING 24/24

TRENDY



Crème de potimarron et straciatella, vieux balsamique XX

Red kuri squash cream with straciatella and aged balsamic

Allergens: Wheat gluten, Lactose

Sélection de 4 fromages frais et affinés 18

Selection of fresh and ripened cheeses - 4 pieces

Allergens: Lactose

PASTA

Penne à la Bolognaise 21

Penne with Bolognese sauce

Allergens: Gluten, Sulfites, Lactose



Penne à la Napolitaine 19

Penne with Napoli sauce

Allergens: Gluten, Lactose

SWEET



Assiette de fruits frais 13

Fresh fruit salad

DRINKS

BOISSONS

BACK

CHAMPAGNE

Brut	15cl	75cl
Pommery Apanage	26	135
Pommery Apanage 1874		220
Pommery Cuvée 150 ans Edition Sofitel		380
Moët & Chandon Brut		150
Dom Pérignon 2013		570
Ruinart Blanc de Blanc		260
Gosset Grande Réserve		180
Cristal Roederer 2015		790
French Bloom Le Blanc - alcohol-free	19	90

Rosé	15cl	75cl
Pommery Apanage Rosé	29	180
Gosset Grande Réserve Rosé		220
Billecart-Salmon Rosé		260

Magnum	150cl
Ruinart Blanc de Blanc	530
Pommery Apanage Brut	280

SPARKLING LOCAL WINE

	15cl	75cl
Bernard-Massard Millésimé	16	75
Bernard-Massard Rosé	15	65

WINES

White	15cl 75cl
Pinot Gris Thill's, Coteaux de Schengen	12 - 50
Mâcon-Villages "Grange Magnien", Louis Jadot	18 - 80
Villa Chambre d'Amour, Moelleux, Lionel Osmin	11 - 50
 Saint Clair Family Estate, Sauvignon Blanc, Nouvelle-Zélande, 2021	14 - 60

Red	15cl 75cl
Château Queyron, Saint-Émilion Grand Cru	20 - 92
Pinot Noir, La Petite Fleur des Rochers Clos des Rochers	18 - 85
Kaiken, Indómito Malbec	12 - 50
Moulin à Vent "château des jacques" Louis Jadot	20 - 95

Rosé	15cl 75cl
La Sanglière Cuvée Prestige Côtes de Provence	15 - 65
Lady A Rose, La Coste	15 - 65

Subject to availability

BEERS

Luxembourg	33cl
Bofferding Pils	6
Diekirch Grand Cru	8
Natural Selection IPA	11
Battin Gambrinus	8
Battin Blanche	8
Germany	
Beck's <i>alcohol-free</i> - 33cl	7
Franziskaner Weissbier - 50cl	9
Mexico	35.5cl
Corona	11
Belgium	33cl
Leffe - Blonde	9
Leffe - Brune	9

APERITIVES (6cl)

Aperol	10
Aperol Spritz	16
Pisco Moai (4cl)	12
Lillet Blanc - Rouge	9
Martini Bianco - Rosso - Dry	9
Martini Ambrato - Rubino	10
Campari	9
Ricard (4cl)	9
Pastis Henry Baudoin (4cl)	10
Picon	9
Picon with beer (3cl)	11
Tio Pepe	9
Crodino	8
Suze	9
Porto Red Distinction Reserve	10
Porto White	10
Porto Red Vintage	14
Dolin Chamberyzette	10

GIN (4cl)

England

Tanqueray Classic	12
Tanqueray No. Ten	16
Bombay Sapphire Classic	12

RUM (4cl)

Ron Zacapa 23 years	25
Abuelo 12 años	15

VODKA (4cl)

Ketel One	12
Grey Goose	
Classic, Orange, Pear, Lemon, Cherry Noir	16

WHISKIES (4cl)

Single Malt

Oban	21
Ardberg	16

American Whiskey

Bulleit Bourbon 10 years	17
Jack Daniel's Black Label	12

Irish

Redbreast 12 years	19
Redbreast 21 years	58

TEQUILA (4cl)

Don Julio Anejo	20
Don Julio Blanco	17
Don Julio Reposado	18

DIGESTIVES (4cl)

Grappa

Tradizionale Nonino	10
Di Moscato	13
La Riserva 25 th Anniversary	25
Nonino Riserva 8 Anni Barrique	32

Eaux-de-vie

Luxembourgish Zenner :	
Mirabelle	14
Quetsch Neelchesbier	12
Swiss Morand :	
Williamine Kirsch Raspberry	16

Marc

Vieux Marc Luxembourgeois	10
---------------------------	----

Calvados

Christian Drouin 20 ans	26
-------------------------	----

Cognac

Remy Martin VSOP	20
Remy Martin XO	48
Frapin Cuvée 1888	1d 95 2d 190 4d 370
Martell X.O.	50
Pierre Ferrand	22
Louix XIII	1cl 100 2 cl 200 4cl 380
L'Or de Jean Martell	1cl 95 2 cl 190 4cl 370

Armagnac

Hors d'Age, Château de Laubade, Bas d'Armagnac	20
---	----

LIQUORS (4cl)

Amaretto Disaronno	10
Bénédictine	11
Cointreau	10
Cointreau Noir	12
Averna	10
Bailey's Irish Cream	10
Grand Marnier	10
Limoncello	10
Sambucca	10
Fernet Branca	10
St-Germain	16
Get 27	10
Chartreuse Jaune	14
Chartreuse Verte	14
Italicus	16
Belle de Bruillet	12
Jagermeister	10
Absinthe La Fée Parisienne (4cl)	16
Drambuie	12
Skinos	10

JUICES

Fruit Juices - 20cl

Orange	9
Grapefruit	9
Citrus fruits (Orange, Grapefruit, Lemon & Lime)	9

Le Coq Toqué - 25cl

Pulpy Apple	8
Pineapple	8
Roussillon Apricots	8
Williams Pear	8
Tomato and Rosemary	8

SOFT DRINKS (20cl)

Soft Drinks

	Coca-Cola Regular / Light / Zero	7
Fanta		7
Sprite		7

Fever-Tree Premium Tonic

Premium Indian	8
Bitter Lemon	8
Raspberry & Rhubarb	8
Elderflower	8
Mediterranean	8
Natural Light	8
Ginger Ale	8
Ginger Beer	8

Energizing - 25cl

Red Bull	9
----------	---

MINERAL WATER

Still

Vittel 25cl	6
Vittel 50cl	8
Evian 100cl	10

Sparkling

Rosport 25cl Green - Blue	6
San Pellegrino 50cl	8
Perrier 33cl	7
Badoit 100cl	10

Black Tea

Strong Breakfast	9
Earl Grey	9
4 Fruits Rouges	9

Green Tea

Japon Sencha Fukuyu	9
Menthe Touareg	9
Jasmine	9
L'Oriental	9

White Tea

Passion de Fleurs	9
-------------------	---

Herbal Tea

(theine-free)	
Rooibos Citrus	9

Infusion

(theine-free)	
Camomille	9
Peppermint	9
Verbena	9

COFFEE & CHOCOLATE



Espresso	6
Espresso Macchiato	7
Double espresso	7
Coffee	6
Cappuccino	8
Cappuccino Vegetal Milk	8
Viennese coffee	9
Hot chocolate	8
Viennese chocolate	9
Latte Macchiato	8
Latte Macchiato Vegetal Milk	9
Irish coffee	16

Welcome Drink

MENU

Complimentary Drinks

Verre de Vin Blanc: Pinot Gris Thill's
Glass of White Wine: Pinot Gris Thill's

Verre de Vin Rouge: Pinot Noir La Petite Fleur des Rochers
Glass of Red Wine: Pinot Noir La Petite Fleur des Rochers

Cocktail Création du Bar
Signature Bar Cocktail

Softs ou Bière
Soft Drinks or Beer

Coupe de Pétillants Sans Alcool: French Bloom
Glass of Alcohol-Free Sparkling Wine: French Bloom

Coupe de Champagne: Pommery Apanage Brut
Glass of Champagne: Pommery Apanage Brut

*Enjoy a selection of delicious snacks
with your drink.*

Gyoza végétarien sauce soja aux agrumes 15
Vegetarian gyoza with citrus soy sauce

Cœur de saumon mariné au gin Opyos 31
Salmon heart marinated in Opyos gin

Nuggets de poulet mayonnaise japonaise 16
Chicken nuggets with Japanese mayonnaise



Prices are mentioned in Euro including current legal VAT and service.
In accordance with the E.U. allergen legislation, allergen guide is
available upon request.