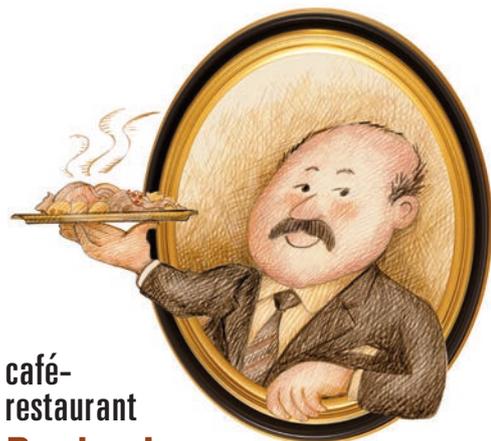


# MENU

---



café-  
restaurant

**Bache Jang**

Tel +352 58 81 27

email: [info@bachejang.lu](mailto:info@bachejang.lu)

*sur la route entre Differdange et Hussigny*  
L - 4559 Déifferdeng Lëtzebuerg

## ENTRÉES

---

Les « petits gris » (les six ou la douzaine) au beurre d'ail et persil	9,80 / 16,50 € <i>(plat)</i>
Le « Fierkelsjelli », bouquet de mesclun et sauce tartare	14,80 €
La salade chèvre chaud	13,80 / 18,90 € <i>(plat)</i>
La soupe de la saison	9 €
La terrine de campagne maison, crudités et toasts de pain grillé	14,90 €

## NOS CLASSIQUES

---

Dem Bache Jang seng Schmierem / Les tartines de Bache Jang :	14 €
<ul style="list-style-type: none"><li>• mat Kachkéis / à la cancoillotte</li><li>• mat réier Bauerenham / au jambon cru du pays</li><li>• mat gekachter Bauerenham / au jambon blanc du pays</li><li>• mat Lëtzebuerger Zossiss / à la saucisse luxembourgeoise</li><li>• mat Paté / au pâté</li></ul>	
L' « assiette maison » composée de charcuteries du pays, de crudités et de condiments	22 €
Le jambon cru et blanc paysan avec frites et salade Ham, Fritten an Zalot	22 €
La traditionnelle omelette du « Bache Jang » aux fines herbes avec frites et salade	17,50 €
Salade de pommes de terre et saucisses Wirschtecher mat Gromperenzalot	15,80 €
La « Feiertagszalot »	17,80 €

*Tous nos plats sont faits maison.  
Toutes nos viandes sont certifiées luxembourgeoises.*

## PLATS

---

### La terre:

---

Le filet de bœuf « produit du terroir »	30 €
L'entrecôte de bœuf	25 €
L'escalope de veau à la viennoise	19,80 €
La bouchée à la reine du « Bache Jang »	19 €
Le cordon bleu	18,50 €
Les Wäinzossiss	19,90 €

### La mer:

---

Le poisson selon arrivage	<i>prix du marché</i>
La truite de nos rivières, soit aux amandes ou meunière	22,80 €
Suggestion menu enfant (Plat du jour et glace)	14 €

---

*Tous nos plats incluent, au prix indiqué, le choix d'une garniture et d'une sauce*

<i>Garnitures et sauces:</i>	Purée maison	Béarnaise
	Frites et salade	Beurre maître d'hôtel
	Patates sautées	Moschterzooss
	Légumes du jour	Poivre
		Champignons

## DESSERTS

---

Le moelleux au chocolat, crème anglaise et glace vanille	9 €
L'île flottante	8 €
La crème brûlée	7,80 €
La dame blanche	9 €
La pâtisserie du jour	9,00 €
Le café glacé	9 €
La coupe de glace et/ou sorbets	8 €

---

Le chef de cuisine du « Bache Jang », Nicolas Monnin est né à Berne en 1979. Son master en Relations Internationales en poche, il s'est tourné vers sa passion : la cuisine. Un stage dans les cuisines de Georges Blanc à Vonnas (Ain), qui devait initialement durer trois mois, s'est finalement transformé en une carrière d'autodidacte de dix ans auprès de ce grand chef cuisinier. Pendant ce temps, Nicolas a pu passer par tous les postes, notamment celui de chef saucier et il a ainsi pu acquérir un solide savoir-faire de plats authentiques aux accents régionaux. De retour au Luxembourg, sa carrière s'est poursuivie au « Restaurant Becher Gare » en tant que second de cuisine, puis chez Pierrick Guillou au restaurant gastronomique « Guillou Campagne ». Engagé en 2017 par Caroline Huberty, la nouvelle gérante du « Bache Jang », Nicolas y décline depuis le répertoire authentique des plats familiaux et traditionnels aux accents français et luxembourgeois qui ont été servis dans ce lieu exceptionnel par plusieurs générations des familles Frank-Migit-Huberty, propriétaires du « Bache Jang ». Tout ici est et reste authentique : des assiettes de charcuterie avec Fierkelsjelli et pâté maison, jusqu'au filet de bœuf et au cordon bleu, en passant par la bouchée à la reine et la traditionnelle omelette du « Bache Jang ».

# CARTE DES VINS

## Vin blanc

verre / btl

### Luxembourg

2015 AUXERROIS «WELLESTENER KOURSCHELS» 12,5°, Claude Bentz, Fournisseur de la Cour	8 € / 36 €
2015 PINOT GRIS «BECH-MÂCHER GOTTESGOF», Claude Bentz	38 €
2015 RIESLING «BECH-MÂCHER GOTTESGOF», Claude Bentz	38 €
2014 RIESLING «WORMELDANGE KOEPCHEN», Grand premier cru, Caves Mathes	39 €

### France

2014 MACON VILLAGE, Les Héritiers du Comte Lafon, (Bourgogne) VIN BIO	8 € / 38 €
2015 CHABLIS «RESERVE DE VAUDON», Joseph Drouhi (Bourgogne)	43 €
2015 POUILLY-FUME «LA MOYNERIE», Michel Redde (Loire)	43 €

### Italie

2013 CHARDONNAY «CIAMPAGNIS VIERIS», Vie di Romans	45 €
--	------

## Vin rouge

### France

2014 MERCUREY 1ER CRU «LES NAUGUES» ROUGE, Jacqueson (Bourgogne)	49 €
2015 CROZES-HERMITAGE «LES LAUNES» Delas Frères (Rhône)	39 €
2014 EMOTION OCCITANE Mas de L'Écriture (Languedoc) VIN BIO	8,50 € / 40 €
2011 LES CHEMINS DE LA CROIX DU CASSE, Pomerol (Bordeaux)	59 €

### Italie

2014 LE VOLTE Dell'Ornellaia (Toscane)	45 €
--	------

## Vin rosé

verre / btl

### France

2015 GRANDE CUVÉE ENZO, Château Hermitage Saint-Martin (Provence) VIN BIO	8€ / 37 €
2015 BANDOL ROSÉ 13,5°, Tempier	49 €

## Coups de coeur de Bache Jang

Pour les coups de cœur de Bache Jang et nos fonds de cave :  
demandez au service

Vin du mois	25 €
-------------	------

## Crémants et Champagnes

GALES BRUT PRIVATE CUVÉE Blanc de Blancs	8 € / 39 €
CHAMPAGNE COMTESSE DE GRAMONT	10 € / 55 €



# CARTE DES BOISSONS

---

## Soft drinks et eau minérale

---

Limonade (Fanta, Cola, Sprite)	2,70 €
Schweppes Tonic / Lemon	2,90 €
Ice Tea	2,70 €
Jus de fruits	3,10 €
Perrier	3 €
Rosport classique	2,70 €
San Pellegrino 0,25l/0,50l/1l	2,70 € / 3,80 € / 6,50 €
Vittel 0,25l/0,50l/1l	2,70 € / 3,80 € / 6,50 €

## Bières

---

Mini	2,70 €
Flûte	2,70 €
Humpen	3,20 €
La Klensch du Bache Jang	4,50 €
Bofferding bouteille	3,20 €
Battin Gambrinus	3,20 €
Erdinger blanche 0,5l	5 €
Leffe blonde / brune	4,20 €
Orval	4,20 €
Panaché limonade	3,50 €
Picon bière	6,20 €

## Vins ouverts (verre)

---

Elbling	4 €
Rivaner	4 €
Rouge/Rosé	4,50 €

*voir aussi notre carte des vins*

## Vins ouverts (pichet)

---

¼ de vin blanc	5,90 €
½ de vin blanc	9,90 €
¼ de vin rouge/rosé	7,90 €
½ de vin rouge/rosé	13,90 €

## Les boissons chaudes

---

Café	2,60 €
Express ou Décaféiné	2,40 €
Double express	3,20 €
Capuccino	3,60 €

## Les apéritifs

Aperol spritz	8,50 €
Campari	6,50 €
Cynar	5,70 €
Cynar eau	6,20 €
Gin Tonic	7,50 €
Hugo	8,50 €
Martini	5,90 €
Porto	5,80 €
Ricard	5,90 €
Coupe de crémant	8 €
Coupe de champagne	10 €
Kir royal	11,20 €
Kir au vin	5,90 €
Sanbittèr	3,50 €
Crodino	3,50 €

## Les digestifs

---

Amaretto	5,70 €
Armagnac	6,70 €
Cognac	6,70 €
Cointreau	6,70 €
Grappa	5,90 €
Sambucca	5,50 €
Johnny Walker	6,70 €
Limoncello	4,90 €
Marc de Bourgogne	6,70 €
Mirabelle	5,70 €
Poire Williams	5,70 €
Pomme	5,70 €
Quetsch	5,70 €
Talisker 10 ans	10 €
Vieille Prune	6,70 €

Lait russe	3,80 €
Chocolat chaud	4 €
Irish coffee	9,90 €
Thé, Infusion (au choix)	3,20 €