

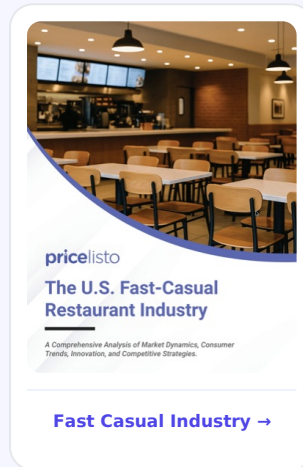
pricelisto

CHAR BAR

Char Bar

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Competitor Price Intelligence →](#)

Appetizers

ITEM	PRICE
Hand-Cut Jumbo Onion Rings and Zucchini Chips Rondelles d'oignons géantes taillées à la main et croustillantes chips de courgettes, accompagnées d'une généreuse porti...	\$10.00
Twice-Cooked Chicken Wings Choisissez parmi notre sauce BBQ maison de Char Bar, Buffalo classique, mayonnaise piquante Boom Boom, ou Zinger asiatiq...	\$12.00
Blistered Edamame Edamame grillée garnie de salade asiatique croquante et croustillants tempura, le tout arrosé d'une sauce à base de soja...	\$10.00
Duo of Traditional Hummus and Israeli Salad Toasted Flatbread	\$11.00
Duck Lollypops Garlic Candy Sauce	\$19.00
Moms Chicken Noodle Soup Aromatic Vegetables	\$10.00
Panko Crusted Chicken Tenders Poulet tendre enrobé d'une croûte croustillante de panko, accompagné d'une mayonnaise crémeuse et épicée pour une touche...	\$13.00
Brisket Nachos Sans gluten. Brisket barbecue surmonté d'une mayonnaise chipotle, garni de guacamole et posé sur nos croustillantes chip...	\$17.00

Salads

ITEM	PRICE
Char Bar House Salad Faux filet de poulet grillé couronné de jeunes pousses d'épinards, radicchio, endive frisée et laitue romaine. Accompagn...	\$19.00
The Shafner Hearts of Palm, Avocado, Red Pepper, Chickpeas, Shaved Carrot, Oven Dried Tomato with Homemade Ranch Dressing on a Bed o...	\$16.00
The Shemtov Un steak bistro sans gluten, accompagné de laitues mélangées, fines tranches de concombre, carottes râpées, avocat crème...	\$23.00
The Jamie Champignon Portobello mariné aux herbes et grillé, accompagné d'oignon rouge grillé, de courgette et de courge dorées au...	\$17.00
BBQ Ranch Smoke House Salad Sliced Pastrami, Turkey, and Corned Beef, Avocado, Sliced Cucumber, Oven Dried Tomato, Shaved Carrot, Mixed Lettuces, Ho...	\$21.00

Burgers

ITEM	PRICE
Brisket Sliders Three Brisket Sliders with a slice of Pickle	\$19.00
Char Burger Caramelized Onion, Romaine Lettuce and Tomato	\$17.00
Western Burger Un généreux burger garni de pastrami savoureux, champignons sautés, laitue fraîche, tomate juteuse et cornichon croquant...	\$20.00
Hickory Burger Boeuf au brisket juteux, accompagné de laitue croquante, de tomate fraîche et de cornichon acidulé, rehaussé par notre...	\$20.00
Falafel Burger Burger de falafel maison, croustillant à souhait, garni de laitue fraîche, hummus crémeux, salade israélienne colorée, o...	\$15.00
Parisian Salmon Burger Ground North Atlantic Salmon, Pickle, Lettuce, Tomato, Spiced Remoulade. Served with Salad	\$17.00

ITEM	PRICE
Char Bar Sliders Mini burgers en trio, garnis d'une tranche de cornichon croquante.	\$17.00
Signature Sandwiches	
ITEM	PRICE
Steve's Steak Sub Tranches de steak grillé accompagnées de poivrons et d'oignons sur un pain sous-marin croustillant. Option d'ajouter du...	\$23.00
The New Yorker Corned beef et pastrami de première coupe garnis de sauce russe et salade de chou, servis sur pain de seigle grillé.	\$21.00
The 5th Avenue Griddled Pastrami, Mushrooms, Caramelized Onions and Mustard, Toasted Sub Roll	\$20.00
The Lamar 2.0 Grilled Chicken Breast, Asian Slaw, Asian Zinger Sauce, Brioche Bun	\$19.00
Veggie Heaven Grilled Marinated Portobello Mushroom, Mixed Lettuces, Pickled Cucumber, Grilled Zucchini, Grilled Red Onion, Remoulade...	\$15.00
The Brisket Brisket effiloché au BBQ, accompagné de sa salade de chou croquante, nappé d'une sauce BBQ maison Char Bar, surmonté d'u...	\$19.00
Entrées	
ITEM	PRICE
Pasta Primavera Pâtes fraîches maison garnies de courgettes, courge jaune, oignon rouge et carotte, le tout arrosé d'un filet d'huile d'...	\$25.00
Jonathan's Ribeye Accompagné de pommes de terre rôties en trois nuances, de courge et de courgettes grillées, nappé de notre sauce BBQ mai...	\$48.00
Signature Prime Rib Prime Rib on the Bone, Wilted Spinach, Tri-Color Roasted Potatoes, Natural Jus	\$54.00
Brisket Tacos Servi sur une tortilla de maïs grillée, du brisket tendre accompagne du riz espagnol et des haricots noirs. Rehaussé de...	\$27.00
Stuffed Chicken Breast Poulet farci, délicatement saisi à la poêle, renferme un cœur de jeunes épinards et de carottes savoureuses. Accompagné...	\$26.00
Pappardelle Bolognese Slow Cooked Ground Beef Sauce, Aromatic Vegetables, Fresh Herbs Fresh Pasta	\$27.00
Pan Seared Salmon Saumon poêlé accompagné d'une salade croquante.	\$35.00
Sides	
ITEM	PRICE
Twice-Cooked French Fries Frites dorées à l'extérieur, moelleuses à l'intérieur, ces frites sont d'abord blanchies puis frits à nouveau jusqu'à cr...	\$6.00
Asian Slaw false	\$6.00
Spanish Rice and Black Beans	\$6.00
Grilled Vegetables	\$6.00
Nice Little Salad	\$6.00

Desserts

ITEM	PRICE
Apple Tart Flaky pastry cradles tender apple slices, softly layered with a hint of cinnamon. Gently baked to golden perfection, eac...	\$9.00
Molten Chocolate Truffles false	\$9.00
Chocolate Lava Cake false	\$9.00
Chocolate Chip Cookies	\$5.00

Red Wine

ITEM	PRICE
Barons de Rothschild Haut-Medoc false	\$85.00
Binyamina The Cave false	\$175.00
Ramon Cardova Rioja Dark berry, oak and nutmeg aromas with delicious spicy and fruity flavor	\$42.00
Sforno Malbec Aromas of ripe red fruits, sour cherries and delicate spicy notes; its tannins are delicate, round and persistant	\$34.00
Shiloh Legend Fiddler Un rouge profond et sombre, au parfum de fruits noirs, enrichi d'un bouquet complexe de cacao, cuir et menthe.	\$85.00
Tabor Mt. Tabor Merlot false	\$40.00
Teal Lake Shiraz Un Shiraz de Teal Lake présente une touche légère, enrichie par des notes épicées de cerise et de réglisse, se prolongea...	\$32.00
Weinstock Cabernet Sauvignon false	\$32.00

White Wine

ITEM	PRICE
Bartenura Pinot Grigio Well-balanced, dry with pear and honeysuckle flavors and a fresh clean finish	\$38.00
Carmel Selected Moscato false	\$34.00
Goose Bay Sauvignon Blanc Nuances vives avec des arômes de pamplemousse, d'herbe fraîche et de kiwi, se concluant par une finale agréable et acidu...	\$52.00
Herzog Late Harvest Chenin Blanc Vin blanc sec et agréable, riche en saveurs de coing, poire et pommes Granny Smith.	\$54.00
Herzog Late Harvest White Riesling Aroma of dried apricot, pineapple and baked apple, with intense honey notes. Rich, luscious, full mouth feel, with a bal...	\$60.00
Psagot Chardonnay Fruity flavor with hints of almonds and honey, and a long finish	\$60.00

Sparkling/Rose Wine

ITEM	PRICE
Barons de Rothschild Champagne false	\$160.00
Bartenura Prosecco Brut false	\$44.00
Bartenura Sparkling Rose Un rosé pétillant à la robe légère, émettant un parfum subtil et un goût agréablement sucré.	\$35.00
Herzog Lineage Momentus false	\$52.00
Morad Passion Fruit Wine Strong aroma of the Passion Fruit, together with the sweet and sour taste, create a sense of pure pleasure on the palate	\$52.00
Sainte Beatrice Rose false	\$52.00

Beer

ITEM	PRICE
Amstel Light false	\$7.00
Blue Moon Belgian White false	\$7.00
Guinness Stout	\$8.00
Lagunitas IPA	\$8.00
Samuel Adam Boston Lager false	\$8.00
Stella Artois false	\$7.00
Yuengling Lager false	\$7.00

Salads and Scoops

ITEM	PRICE
Char Bar Salad Un mélange de mesclun rehaussé de tomates juteuses, de concombres croquants et de carottes râpées.	\$22.00
Chef Salad Pastrami tranché, corned-beef et dinde sur un lit de légumes variées, accompagnés de tomates tranchées, concombres et c...	\$22.00
Scoops Trois choix de garnitures : effiloché de brisket BBQ, salade de poulet ou de thon. Accompagnée d'une portion de salade d...	\$20.00

Entrees

ITEM	PRICE
Ribeye Steak Flame Grilled Ribeye Steak.	\$48.00

ITEM	PRICE
Prime Rib Served on the bone with Au Jus	\$54.00
Holiday Brisket with Gravy	\$38.00
Beef Bolognese Faux filet haché mijoté dans une sauce bolognaise, nappant un lit de purée de pommes de terre crémeuse.	\$24.00
Roasted Half Chicken false	\$26.00
Grilled Chicken Cutlets Juteuses pièces de poulet marinées dans un mélange d'herbes fraîches et de citron, grillées pour un extérieur croustilla...	\$26.00
Pan Seared Salmon	\$35.00

Appetizers

ITEM	PRICE
Chicken Tenders Faux filet de poulet bien croustillant, pané dans une chapelure de Panko dorée pour une bouchée savoureuse et légèrement...	\$14.00
Loaded Baked Potato with Pulled BBQ Brisket false	\$16.00
Matzah Ball Soup Bouillon doré infusé aux herbes enveloppant de tendres boulettes de matzah. Les boulettes moelleuses flottent dans un ch...	\$10.00
Butternut Squash Soup	\$9.00

Sides

ITEM	PRICE
French Fries	\$7.00
Garlic Mashed Potatoes	\$7.00
Potato Kugel Tendre et moelleux, le kugel de pommes de terre est râpé à la main avec soin avant d'être mélangé à des oignons dorés et...	\$7.00
Grilled Vegetables Un arc-en-ciel de légumes grillés doucement sur le feu, révélant leur douceur naturelle. Asperges croquantes, poivrons r...	\$7.00
Coleslaw Un mélange croquant de chou frais râpé et de carottes, marié à une vinaigrette crémeuse légèrement acidulée. Parsemé de...	\$7.00
Potato Salad	\$7.00
Nice Little Salad false	\$7.00