★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Char Bar

Char Bar

Menu Prices — October 24, 2026

Char Bar menu with prices in United States, updated January 2020: 90 items across 13 categories, prices from $5.00 to $175.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Char Bar Menu with Prices (United States)

Char Bar menu with prices in United States, updated January 2020: 90 items across 13 categories, prices from $5.00 to $175.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/char-bar

Menu categories: Appetizers · Salads · Burgers · Signature Sandwiches · Entrées · Sides · Desserts · Red Wine · White Wine · Sparkling/Rose Wine · Beer · Salads and Scoops · Entrees

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 créme...	**$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**

ITEM	PRICE
Western Burger Un généreux burger garni de pastrami savoureux, champignons sautés, laitue fraîche, tomate juteuse et cornichon croquant...	**$20.00**
Hickory Burger Boeuf au brisquet 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**
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	**$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	**$9.00**
Chocolate Lava Cake	**$9.00**
Chocolate Chip Cookies	**$5.00**

Red Wine

ITEM	PRICE
Barons de Rothschild Haut-Medoc Complex yet delicate with herbal and spice flavors	**$85.00**
Binyamina The Cave Fruit and a hint of smokiness in the nose. Complex tannins, nice balance and long finish	**$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 Deep garnet with notes of red berries, pomegranate and cranberries with hints of oak on the moderately long finish	**$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 Brooding with notes of black forest fruit, butterscotch and vanilla, full-bodied and well structured	**$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 Semi sweet, bubbly, pineapple, melon, and guava flavors, and a cool, clean finish	**$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**

ITEM	PRICE
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 Bright gold in color. Light to medium in body, with a fresh and pure mouth feel as well as well-focused yet tight bubble...	**$160.00**
Bartenura Prosecco Brut Semi-dry with fruity flavors and light effervescence	**$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 Light to medium-bodied, off dry. Vibrant, with slightly sweet pear, honeydew, white peach	**$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 Combining Modern Winemaking techniques with regional traditions, this Provencal wine is both light and fruity	**$52.00**

Beer

ITEM	PRICE
Amstel Light	**$7.00**
Blue Moon Belgian White	**$7.00**
Guinness Stout	**$8.00**
Lagunitas IPA	**$8.00**
Samuel Adam Boston Lager	**$8.00**
Stella Artois	**$7.00**
Yuengling Lager	**$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 verdures 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 **$48.00**
Flame Grilled Ribeye Steak.

Prime Rib **$54.00**
Served on the bone with Au Jus

Holiday Brisket with Gravy **$38.00**

Beef Bolognese **$24.00**
Faux filet haché mijoté dans une sauce bolognaise, nappant un lit de purée de pommes de terre crémeuse.

Roasted Half Chicken **$26.00**

Grilled Chicken Cutlets **$26.00**
Juteuses pièces de poulet marinées dans un mélange d'herbes fraîches et de citron, grillées pour un extérieur croustilla...

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 Avocado mash and pico de gallo.	**$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	**$7.00**