

BAR À
BURGER
& **COCKTAIL**



15 PLACE DU CYGNE • 28000 CHARTRES

02 37 27 01 55

www.barlegarage.fr

Nos COCKTAILS

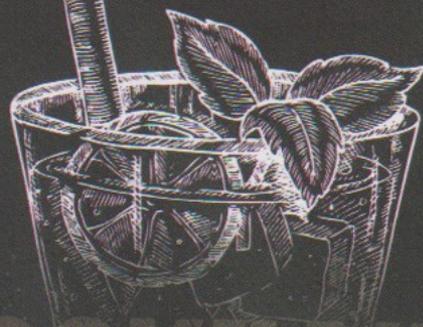
8,90€

- MOJITO** • Rhum ambré, citron vert, menthe fraîche, cassonade, bitter
(+0.5€ : Disponibles en versions fruitées : ananas, cerise, framboise, pêche, passion, mangue, yuzu, coco, fraise)
- CUBA LIBRE** • Rhum ambré, citron vert, Coca-Cola,
- PIÑA COLADA** • Rhum agricole, crème de coco, jus d'ananas
- GIN TONIC** • Gin, citron vert
Schweppes Tonic
- TEQUILA SUNRISE** • Téquila jus d'orange, sirop de grenadine
- SEX ON THE BEACH** • Vodka, crème de pêche et framboise, jus d'ananas et cranberry
- MOSCOW MULE** • Vodka, Gingerbeer, citron vert cassonade
- COSMOPOLITAIN** • Vodka, Cointreau, jus de cranberry, citron vert
- CAÏPIRINHA** • Cachaça, citron vert, sirop de canne
- SPRITZ** • Apérol, Prosecco, eau pétillante, rondelle d'orange
- SAINT GERMAIN SPRITZ (+5€)** • Liqueur de Saint Germain, Prosecco, eau pétillante, rondelle d'orange
- OLD FASHIONED** • Whisky, sucre de canne roux, zestes d'orange
- PORNSTAR MARTINI (+1,5€)** • Vodka, Citron vert, Maracuja, vanille, shot de prosecco
- MARGARITA** • Tequila, Cointreau, jus de citron vert
- NEGRONI** • Gin, Martini Rouge, Campari, zeste d'orange

Sans Alcool

7,90€

- VIRGIN COLADA** • Jus d'ananas, crème de coco, jus de coco
- VIRGIN MOJITO** • Jus de pomme, eau gazeuse, citron vert, feuilles de menthe, cassonade
- CRAKER** • Jus d'ananas, jus de cranberry, jus de maracuja, jus de pamplemousse, Sprite
- BORA BORA** • Jus d'ananas, jus de maracuja, sirop de grenadine, citron
- CORSICA** • Sirop de châtaigne, jus d'orange, nectar de pêche



COCKTAILS

Les Signature

9,90€

- LA BÉQUILLE**
Affligem blonde, mix de cerise, sirop de curaçao bleu, glace pilée
- R66**
Gin, mix de framboise, sirop de concombre, Schweppes Tonic, rondelles de concombre
- BIKER**
Jack Daniel's, jus de pêche, Cointreau, feuilles de menthe
- 125CC**
Rhum ambré, jus de banane, jus d'ananas, sirop de framboise
- DAYTONA**
Gin, Sprite, sucre de canne, rondelles de citron vert, feuilles de basilic, sirop de gingembre, glace pilée
- LE DE NIRO**
Gin, liqueur Saint-Germain, eau gazeuse, rondelles de concombre, menthe, glace pilée
- LE CARTEL**
Téquila, Chartreuse verte, sirop de spicy, Ginger Ale
- LE «SILVERHAND»**
Tequila, purée de passion, sirop de piment, zeste d'orange, Affligem
- LE ROCKET**
Jack Daniel's, Duo de citron Orgeat, sucre de canne
- LE SAINT-HUBERT**
Champagne, Gin, liqueur d'abricot jus d'orange





Pression

	25cl	50cl
HEINEKEN 5°	3,90€	7,50€
AFFLIGEM 6°7	4,20€	8,00€
AFFLIGEM ROUGE 5°2	4,20€	8,00€
LAGUNITAS 6°2	4,20€	8,00€
EDELWEISS 5°	4,20€	8,00€
MONACO / PANACHÉ	4,20€	8,00€
SUPPLÉMENT SIROP	0.60€	0.90€

Bouteille : 7,50€ 33cl

BLONDE : DESSINE MOI UN MOUTON, LA VOISINE, LA PANURGE, BIÈRE DE CHARTRES, KASTEEL TRIPLE, CHOUFFE, DUVEL, PAIX DIEU, TRIPLE KARMELIET, SOLAR FLARE, GALLIA WEST IP, CINEY, LBF BLONDE

BLANCHE : MORT SUBITE WHITE, BLANCHE HERMINE, LBF BLANCHE

AMBRÉE : RED SHIFT, LA BÊTE, DREMVEL (SANS GLUTEN)

BRUNE : CHIMAY, BIG BANG CRUNCH, GUINNESS

ROUGE : MORT SUBITE KRIEK, KASTEEL ROUGE, LA LEVRETTE,

eaux

SAN BENEDETTO
plate ou pétillante

50cl	3,50€
1litre	5,00€

Nos BOISSONS FRAÎCHES



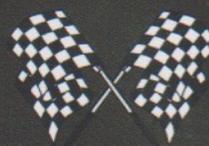
Les Apéritifs

RICARD	2cl	3,90€	4cl	5,50€
KIR			12cl	6,00€
KIR ROYAL			12cl	11,00€
COUPE DE CHAMPAGNE			12cl	10,00€
MARTINI Bianco, Rosato, Extra Dry	7cl	5,50€		
CHAMPAGNE Suivant Cave AOP	75cl	65,00€		
CHAMPAGNE Ruinart Brut AOP	75cl	120,00€		
SPIRITUEUX	2cl	3,90€	4cl	5,50€
BOUTEILLE DE SPIRITUEUX	75cl	75,00€		

(AVEC ACCOMPAGNEMENT DE SOFTS ET GLAÇONS)

SHOOTER AUX CHOIX	3,00€	Soda ou jus +2€ (sauf Red Bull)
LE MÈTRE DE SHOOTERS	27,00€	

NOS PLANCHES



à partager

PLANCHE DE CHARCUTERIES

Mélange de charcuteries
selon arrivage

PLANCHE DE FROMAGES

Mélange de fromages selon arrivage

PLANCHE MIXTE

Mélange de charcuteries et fromages
selon arrivage

Pour 2 • 15,00€

Pour 4 • 24,00€

COCA-COLA, ZÉRO, CHERRY 33cl	4,20€
ORANGINA 25cl	4,20€
SPRITE 33cl	4,20€
SCHWEPES 25cl	4,20€
Tonic, Agrums', Ginger Ale	
TROPICO TROPICAL 25cl	4,20€
FUZE TEA PÊCHE 25cl	4,20€
JUS DE FRUITS 25cl	4,20€
orange, ananas, fraise, pomme, tomate, banane, nectar de pêche, mangue	
LIMONADE 25cl	3,50€
RED BULL 25cl	7,50€
PERRIER 33cl	4,50€
DIABOLO 20cl	4,00€
SIROP À L'EAU 20cl	3,00€

CAFÉS Thés

EXPRESSO, DÉCA, ALLONGÉ «ILLY»	1,90€
CAFÉ NOISETTE, CAFÉ CRÈME	2,70€
DOUBLE EXPRESSO	3,70€
CAPPUCCINO, MACCHIATTO	4,70€
THÉS «DAMMANN»	3,90€
Darjeeling, Earl Grey, Breakfast	

Nos VIANDES

sauce au choix

PIÈCE DU BOUCHER DU JOUR 18,00€

Bavette, onglet, rumsteak... selon arrivage
Sauce selon l'inspiration du cuisinier

Toutes nos viandes sont fraîches et proviennent de l'élevage français. Nos frites sont fraîches.

La Salade

LA CÉSAR L'originale
SALADE DU JOUR Inspiration du cuisinier

14,00€

Nos BURGERS



BACON CHEESE • 15,50€

Bun's, steak frais 150g, bacon, cheddar, pickles et sauce maison

LE SAVOYARD • 17,50€

Bun's, steak frais 150g, raclette, bacon, galette de pommes de terre, pickles et sauce maison

LE SPÉCIAL • 17,00€

Bun's, steak frais 150g, bacon, cheddar, guacamole, pickles et sauce maison

L'ITALIEN • 17,50€ *Veggie*

Bun's, mozzarella panée, tomates confites, chips de basilic, pesto, pickles et sauce maison

LE CHICKEN CAJUN • 17,00€

Bun's, poulet cajun, bacon, cheddar, pickles et sauce maison

LE DUCK • 19,00€

Bun's, canard confit, comté, poêlée de champignons et confit d'oignons

LE BASQUE • 18,00€

Bun's, steak frais 150g, tomme de brebis, confit de poivrons, tomates confites, pickles et sauce maison

LE BURGER DU MOIS • 19,00€

L'ardoise vous dira tout !

Déclinables en version double + 6€

MENU KIDS



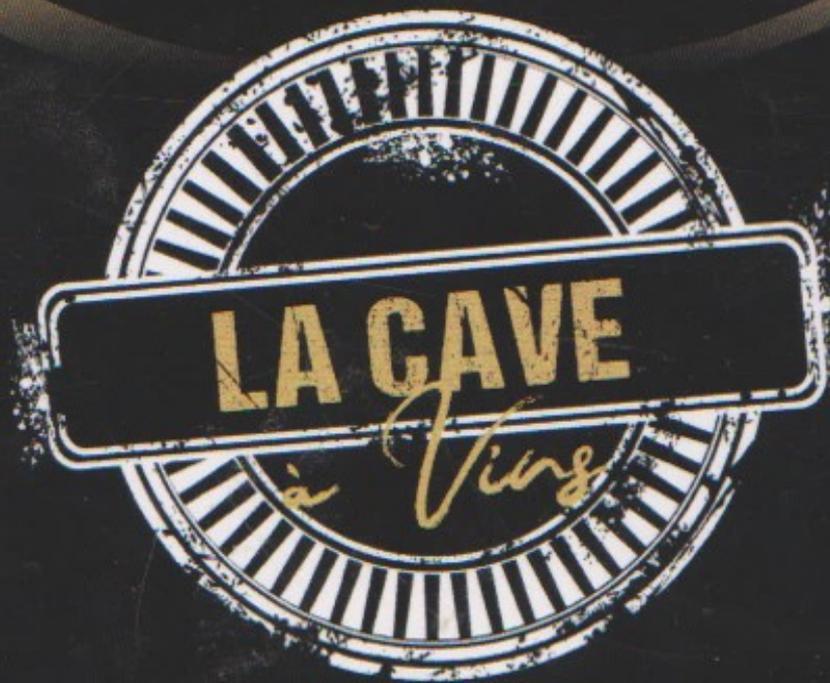
STEAK HACHÉ 80g ou **CHICKEN FRIT**
+ **Frites** + **DESSERT DES KIDS**
+ **BOISSON** jus de fruit ou sirop

12,00€

Nos DESSERTS

DEMANDEZ À VOIR L'ARDOISE OU À VOTRE SERVEUR
TOUS NOS DESSERTS SONT AU PRIX DE 7,50€

Nos burgers sont accompagnés de frites et de salade. Nos bun's sont frais et fabriqués par un artisan boulanger de la commune. Tous nos steak hachés sont frais et proviennent de l'élevage français. Nos frites sont fraîches. Tous nos desserts sont frais et préparés par un artisan de la commune ou sont fait maison.



Les Blancs

CHEVERNY AOP

Pascal Bellier

Frais et croquant, sur une pointe
de pomme acidulée

12cl 6,50€ 75cl 22,00€

PRIMA NATURE • Pays d'Oc IGP

G. Bertrand AB

Sans sulfites ajoutés, aux arômes purs,
généreux et gourmands

75cl 24,00€

COTEAUX DU LAYON AOP

Domaine de la Petite Roche

Un blanc moelleux, au caractère noble,
généreux et complexe

12cl 6,50€ 75cl 25,00€

Les Rosés

GRIS BLANC • Pays d'Oc IGP

G. Bertrand

Léger perlant donnant au vin
toute sa fraîcheur et exalte le fruit

12cl 6,50€ 75cl 23,00€

ART DE VIVRE • Languedoc AOP

G. Bertrand

Gourmand, doté d'une grande persistance
aromatique et d'un bel équilibre

75cl 28,00€

M DE MINUTY • Côtes de Provence AOP

Château Minuty

Cuvée emblématique en Provence où se mêlent
intensité aromatique et légèreté

75cl 35,00€

Les Rouges

CH. LES BASCAUTS • Côtes de Bourg AOP

Mallet Frères

Fruité, souple et friand, ce vin séduit
par sa fraîcheur

12cl 6,50€ 75cl 23,00€

PARALLELE 45 • Côtes du Rhône AOP

P. Jaboulet-Frère AB

Fruité et charnu : une valeur sûre

75cl 28,00€

CH. DE PIERREUX • Brouilly AOP

Mommessin

Souplesse et arômes, pour un résultat
riche, tendre et soyeuse

75cl 29,00€

D'UNE VIGNE À L'AUTRE

• St-Nicolas de Bourgueil AOP

Domaine Pontonnier AB

Des fruits rouges comme s'il en pleuvait !

75cl 29,00€

PINOT NOIR VIEILLES VIGNES

• Bourgogne AOP

Philippe le Hardi

Élégant et racé, aux notes de fruits noirs mûrs

75cl 34,00€

CH. SÉGUR DE CABANAC • Saint-Estèphe AOP

Un vin puissant et équilibré aux tannins fondus

75cl 59,00€

