★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Caroline Restaurant

Caroline Restaurant

Menu Prices — October 24, 2026

Caroline Restaurant menu with prices in United States, updated March 2020:
51 items across 7 categories, prices from $5.95 to $25.95.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Caroline Restaurant Menu with Prices (United States)

Caroline Restaurant menu with prices in United States, updated March 2020: 51 items across 7 categories, prices from $5.95 to $25.95. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/caroline-restaurant

Menu categories: Sides · Dessert · Picked For You · Salads · Sandwiches · Plates · Snacks

Sides

ITEM	PRICE
Bacon	**$5.95**

Dessert

ITEM	PRICE
Strawberry Shortcake Gâteau aéré aux amandes avec sa garniture onctueuse à la crème fouettée.	**$9.95**
Blueberry Cobbler Vanilla bean ice cream.	**$9.95**
Warm Chocolate Cake Salted caramel, roasted pecans, and whipped cream.	**$9.95**

Picked For You

ITEM	PRICE
Roasted Sweet Corn Dip Cotija and crispy corn tortillas.	**$7.95**

Salads

ITEM	PRICE
Arugula Caesar Salad Feuilles d'arugula croquantes mélangées à du parmesan râpé, enrobées d'une vinaigrette au yaourt grec. Complété par des...	**$10.95**
Black Kale and Rhubard Salad Goat gouda, Marcona almond, and cranberry vinaigrette.	**$10.95**
Brussels Sprouts Salad Feuilles de choux de Bruxelles accompagnées de dattes Medjool, noix croquantes, Cheddar Prairie Breeze, canneberges acid...	**$12.95**
The Caroline Salad Organic greens, cherry tomato, fennel, snap pea, apple, blueberry, parmesan, crispy quinoa, and white balsamic.	**$13.95**

Sandwiches

ITEM	PRICE
Prime Cheeseburger Faux filet de bœuf juteux garni de fromage fondant, accompagné de laitue croquante et de tomate fraîche.	**$14.95**
Turkey Burger Un tendre burger de dinde garni de laitue iceberg croquante, accompagné de tranches de tomate fraîche, le tout relevé av...	**$13.95**
Roasted Chicken Faux poulet rôti avec avocat, roquette, aïoli à l'estragon, servi dans un pain ciabatta.	**$13.95**
Crispy Halibut Faux	**$16.95**

ITEM	PRICE
Delmonico Steak Boneless ribeye, oven-roasted tomatoes, arugula, grilled red onions, and chimichurri.	**$18.95**

Plates

ITEM	PRICE
Cauliflower Chorizo Taco Quinoa, sweet corn salsa, lime crema, cotija, kale, and apple slaw.	**$14.95**
Quinoa Chili Bowl Maïs sucré, haricots noirs, queso fresco, avec une touche de crema au yogourt.	**$14.95**
Wild Mushroom Bolognese Rigatoni Gigante, shaved parmesan, and baby basil.	**$15.95**
Green Chili and Chicken Enchiladas Enchiladas rehaussées d'une sauce au piment vert, garnies de morceaux de poulet tendre, nappées de crema au yogourt, reh...	**$16.95**
Chicken Schnitzel Shaved fennel, green beans, and whole lemon vinaigrette.	**$18.95**
Salt and Pepper Salmon Saumon au sel et poivre accompagné de pilaf de chou-fleur, amandes grillées, et asperges grillées.	**$19.95**

Snacks

ITEM	PRICE
Spicy Deviled Eggs Oeufs mimosa piquants nappés d'une aioli épicée au jalapeño.	**$6.95**
Grilled Shishito Pepper Poivrons shishito grillés accompagnés d'une onctueuse sauce yuzu aïoli.	**$7.95**
Golden Beet Carpaccio Fines lamelles de betteraves dorées accompagnées de tranches de pomme croquantes et rehaussées d'une touche de citron Me...	**$7.95**
Burrata Mighty vine cherry tomatoes and basil.	**$9.95**
Green Minestrone Kale pesto and fregola.	**$5.95**
Roasted Sweet Corn Dip (Snacks) Un mélange irrésistible de maïs doux rôti, garni de fromage cotija savoureux, accompagné de tortillas de maïs croustilla...	**$7.95**
Oven Baked Chicken Wings Chipotle ranch.	**$10.95**
Ahi Tuna Poke Tacos Morçeaux frais de thon ahi, nichés dans des tacos croquants à base de jicama, accompagnés d'avocat onctueux et relevés p...	**$13.95**

Salads

ITEM	PRICE
Arugula Caesar Salad Shaved parmesan, greek yogurt dressing, croutons, and lemon vinaigrette.	**$10.95**
Black Kale and Rhubard Salad Du chou kale noir croquant mélangé avec de la rhubarbe acidulée, des amandes Marcona savoureuses, rehaussé par du gouda...	**$10.95**
Brussels Sprouts Salad Dattes Medjool, noix, cheddar Prairie Breeze, canneberges, et vinaigrette à la moutarde douce.	**$12.95**

ITEM	PRICE
The Caroline Salad Un mélange frais de verdure bio accompagné de tomates cerises juteuses, fenouil croquant, pois mange-tout tendres, pomme...	**$13.95**

Sandwiches

ITEM	PRICE
Prime Cheeseburger Feuilles croquantes de laitue iceberg et rondelles de tomate fraîche.	**$14.95**
Turkey Burger Crisp iceberg lettuce, tomato, and peppercorn mayonnaise.	**$13.95**
Roasted Chicken Avocado, arugula, tarragon aioli, and ciabatta bun.	**$13.95**

Plates

ITEM	PRICE
Quinoa Chili Bowl Maïs sucré, haricots noirs, queso fresco et une touche de crema au yogourt.	**$14.95**
Wild Mushroom Bolognese Rigatoni Gigante, shaved parmesan, and baby basil.	**$15.95**
Green Chili and Chicken Enchiladas Faux-filet de poulet nappé de sauce chili verte, accompagné de yogurt crema onctueux, fraîcheur de coriandre, tranches d...	**$16.95**
Chicken Schnitzel Shaved fennel, green beans, and whole lemon vinaigrette.	**$18.95**
Salt and Pepper Salmon Saumon assaisonné de sel et de poivre, accompagné d'un pilaf de chou-fleur, d'amandes grillées et d'asperges au barbecue...	**$19.95**
Center Cut Pork Glacé à la cerise et chili, accompagné d'une rémoulade de pacanes et cerises séchées.	**$22.95**
Hot and Crunchy Halibut Tendre chou kale, raisins rouges, avocat crémeux, accompagnés d'une sauce citronnée aux câpres.	**$23.95**
Delmonico Steak Faux-filet désossé accompagné de tomates rôties au four, roquette poivrée, oignons rouges grillés et une sauce chimichur...	**$25.95**

Snacks

ITEM	PRICE
Spicy Deviled Eggs Jalapeno aioli.	**$6.95**
Grilled Shishito Pepper Yuzu aioli.	**$7.95**
Golden Beet Carpaccio Fines tranches de betteraves dorées, rehaussées de pommes croquantes et d'agrumes Meyer pour une touche d'élégance.	**$7.95**
Burrata Mighty vine cherry tomatoes and basil.	**$9.95**
Green Minestrone Une soupe généreuse où le goût vif du pesto de chou frisé rencontre les perles délicates et légèrement grillées de la fr...	**$5.95**
Roasted Sweet Corn Dip Cotija and crispy corn tortillas.	**$7.95**

ITEM	PRICE
Oven Baked Chicken Wings Ailes de poulet rôties au four accompagnées d'une sauce chipotle-ranch.	**$10.95**
Ahi Tuna Poke Tacos Faux-tacos au thon ahi marinés, combinant jicama croquant et avocat crémeux, relevés d'une vinaigrette ponzu.	**$13.95**