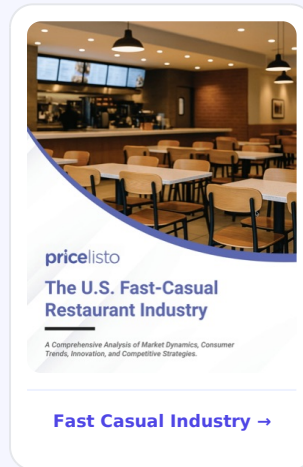




Caroline Restaurant

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Competitor Price Intelligence →](#)

Sides

ITEM	PRICE
Bacon false	\$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
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 aioli.	\$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 Morceaux 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
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
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