



Clove Garden of India

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Vegetarian Appetizers

ITEM	PRICE
Veg Samosa Fausse.	\$6.99
Lasooni Gobi Chou-fleur croustillant enrobé d'une sauce ail-piment douce.	\$9.99
Samosa Chat Vegetarian. A popular street food dish across India. Cooked samosas as crumbled, mixed with spices, an assortment of chu...	\$8.99
Tamarind Eggplant Tranches d'aubergine croustillantes associées à des pois chiches, menthe fraîche, et relevées par une touche de tamarin.	\$8.99
Clove Garden Veggie Platter Vegetarian. Assortment of vegetable samosa, vegetable, and spinach fritters.	\$11.99
Mixed Vegetable Pakora Vegetarian. A mix of deep fried vegetable fritters served with our own mint and tamarind sauce.	\$6.99
Hummus With garlic Naan Vegetarian. Homemade garlic naan with spicy chickpea paste.	\$6.99
Spinach Pakora Feuilles d'épinards croustillantes enrobées de pâte, accompagnées de chutneys acidulés à la menthe et au tamarin.	\$6.99

Non-Vegetarian Appetizers

ITEM	PRICE
Chicken 65 Tender chicken marinated with chef's special masala and deep fried (white meat).	\$10.99
Clove Garden Wings Ailes de poulet assaisonnées avec des épices indiennes et rôties dans un four tandoor.	\$8.99
Pepper Fry Spicy 3x. Tender meats, special spices, curry leaves, and crushed peppercorn. Choice of lamb or shrimp.	\$11.99
Masala Fish Fry False	\$11.99
Garlic Chicken Faux-filets de poulet enrobés de piments rouges, infusés de saveurs indiennes et asiatiques, pour un plat aromatique et...	\$10.99

Salad, Soups & Side Dishes

ITEM	PRICE
Raitha Homemade whipped yogurt with cucumbers, onions and carrots.	\$3.99
Chickpea Salad Chickpeas, cucumber, red onion, bell peppers, tamarind and mint sauce.	\$6.99
Papad Fines lamelles de farine de lentilles, roulées et croustillantes à souhait. Grillé lentement à la flamme pour une textur...	\$2.99
Tomato Cream Soup Un potage velouté fait à partir de tomates bien mûres, agrémenté d'un mélange subtil d'épices pour une expérience réconf...	\$5.99
Mango Chutney Sweet mango relish.	\$3.99
Mulligatawny Shorba A lentil soup flavored gently with fresh herbs and garden vegetables.	\$5.99

ITEM	PRICE
Vegetable Salad Un mélange coloré de légumes croquants et frais du potager.	\$4.99
Achar Légumes marinés maison aux saveurs intenses, épicés au triple niveau.	\$2.99
Murgh Soup Une soupe de poulet, mijotée doucement avec tendres morceaux de volaille, infusée d'épices aromatiques et enrichie de lé...	\$6.99
Chicken Tikka Salad Chicken breast with healthy veggies and covered with tangy dressing.	\$7.99

Tandoor Sizzlers

ITEM	PRICE
Chicken Tandoori Faux seulement.	\$16.99
Chicken Tikka Boneless cubes of chicken breast, marinated in frontier spices, cooked in clay oven, and garnished with ginger and mint.	\$16.99
Haryali Chicken Mint and cilantro flavored chicken cooked in tandoor oven.	\$16.99
Chicken Malai Kabab Des morceaux juteux de poitrine désossée, imprégnés d'une onctueuse marinade de yaourt aux amandes pendant toute la nuit...	\$16.99
Paneer Tikka Morceaux de fromage maison, imprégnés d'une marinade nocturne, dorés dans un four en terre cuite.	\$14.99
Clove Garden Mix Grill Une sélection de spécialités tandoori préparées par notre chef, présentée sur un plat fumant d'oignons et de citron.	\$23.99
Tandoor Salmon Un filet de saumon frais marinée pendant la nuit avec une pâte spéciale du chef, grillée délicatement sur des brochettes...	\$19.99
Tandoor Vegetable Une sélection de légumes marinés cuits dans le tandoor, accompagnée d'oignons croustillants et citron, déposée sur un pl...	\$15.99
Lamb Sheekh Kabab Minced lamb rolls flavored with medium spices, served piping hot on sizzler with onion and lemon.	\$19.99
Spicy Pickled Shrimp Spicy 2x. Saffron and yogurt marinated jumbo shrimp, lightly spices and cooked in clay oven. Served on sizzler.	\$19.99

Biryani Specialities

ITEM	PRICE
Chicken Biryani Riz basmati parfumé, mariné avec du poulet tendre et des épices indiennes, rehaussé par la richesse du safran.	\$16.99
Lamb Biryani Morceaux d'agneau tendres mijotant avec du riz basmati parfumé aux épices, agrémentés de noix séchées pour une touche de...	\$18.99
Goat Biryani Basmati rice cooked with mutton (on bone). aromatic spices, herbs and saffron.	\$18.99
Paneer Biryani	\$14.99
Veg Biryani Riz basmati parfumé aux légumes frais et safran, parsemé de raisins secs et de noix croquantes.	\$14.99
Egg Biryani	\$14.99

ITEM	PRICE
Shrimp Biryani Crevettes tigrées délicatement mijotées avec du riz basmati parfumé aux épices, couronnées de noix séchées croquantes.	\$18.99
Clover Garden Special Biryani A mix of chicken, lamb, vegetables, and tiger shrimp.	\$23.99
Special Flavoured Rice	
ITEM	PRICE
White Rice	\$3.99
Lemon Rice Riz parfumé au citron du sud de l'Inde, agrémenté de cacahuètes croustillantes et de piments rouges secs.	\$6.99
Coconut Rice Special rice with coconut and Indian spices.	\$6.99
Seafood Specialities	
ITEM	PRICE
Shrimp Masala Cubes of striped fish simmered in bombay style onion, tomato, and home ground spices.	\$18.99
Shrimp Vindaloo De généreuses crevettes juteuses mijotées dans une sauce goan épicée, agrémentées de pommes de terre dorées.	\$18.99
Bagari Shrimp Shrimp with mustard seeds, curry leaves, onions and tomato sauce.	\$18.99
Andhra Fish Curry Filet de poisson mijoté dans une sauce épicée au tamarin et pâte de curry maison, typique de la région d'Andhra. S'harmo...	\$18.99
Goan Fish Curry Poisson mijoté doucement dans une sauce au curry de noix de coco et tamarin, inspirée des saveurs côtières.	\$18.99
Shrimp Nargis De succulentes crevettes tigrées mijotées dans une sauce épicée à base de noix de coco.	\$18.99
Shrimp Saag Tiger shrimp cooked with chopped spinach and our fresh herbs and spices.	\$18.99
Chicken Specialities	
ITEM	PRICE
Chicken Tikka Masala Chicken tikkas cooked with tasty tomato masala sauce.	\$16.99
Butter Chicken Morceaux de poulet désossés marinés, mijotés dans une sauce onctueuse à base de tomates. Subtil et doux en saveurs.	\$16.99
Chicken Vindaloo Morceaux de poulet désossés mijotés dans une sauce curry épicée, inspirée des saveurs de Goa. Parfait pour ceux qui rech...	\$16.99
Chicken Korma Tendres morceaux de poulet désossé cuits avec des amandes effilées blanchies, le tout enveloppé dans une sauce à la crèm...	\$16.99
Chicken Madras Poulet à la Madras: Savoureux morceaux de poulet mijotés dans un mélange intense d'épices du sud de l'Inde, agrémentés d...	\$16.99
Chicken Chettinadu Chicken in spicy black pepper and roasted coconut sauce. Spicy.	\$16.99

ITEM	PRICE
Chicken Saag Boneless chicken cooked with chopped spinach and our fresh herbs and spices.	\$16.99
Chicken Curry Tendres morceaux de poulet mijotés dans une sauce aux oignons épicée.	\$16.99
Chicken Mango Faux-filet de poulet désossé et sans peau mijoté dans une sauce à la mangue, délicatement rehaussé d'herbes. Un mariage...	\$16.99
Achari Chicken Boneless piece of chicken cooked with pickled sauce and Indian spices.	\$16.99

Lamb/Goat Specialties

ITEM	PRICE
Lamb Korma Lamb cooked in an almond and cashew cream sauce.	\$17.99
Lamb Vindaloo Boneless tender cubes of lamb cooked in a gravy of ginger and garlic.	\$17.99
Goat Curry Succulent pieces of goat cooked in cumin flavored tangy sauce of ginger and garlic.	\$17.99
Lamb Roghan Josh Morceaux d'agneau mijotés dans une sauce brune infusée de gingembre et de graines de fenouil, inspirée des saveurs tradi...	\$17.99
Lamb Kadai De tendres morceaux d'agneau mijotent dans une sauce aux oignons rehaussée de graines de coriandre. Le tout est agrément...	\$17.99
Chettinad Gosht Curry d'agneau du sud de l'Inde, parfumé à l'anis étoilé, enrichi de noix de coco et parsemé de graines de fenouil.	\$17.99
Lamb Spinach Faux filet d'agneau de Nouvelle-Zélande mijoté doucement dans des épinards frais et accompagné de notre mélange d'épices...	\$17.99
Goat Masala Tendres morceaux de chèvre mijotés dans une sauce à base d'oignons délicatement parfumée.	\$17.99

Vegan Specialties

ITEM	PRICE
Chana Masala Des pois chiches mijotés avec des tomates juteuses, relevés par de l'ail et des oignons sautés, le tout parfumé aux épïc...	\$14.99
Dal Tadka Lentilles jaunes mijotées avec des oignons, des tomates et un mélange subtil d'épices aromatiques.	\$14.99
Okra Masala Vegan. Roasted okra sautéed in a tomato sauce with bell peppers and spices.	\$14.99
Aloo Gobi Pommes de terre et chou-fleur mijotés avec des tomates, du gingembre et un mélange d'épices parfumées.	\$14.99
Mushroom Saag Vegan. Simmered spinach with exotic spices added with mushroom.	\$14.99
Chettinadu Vegetables Vegan. Spicy 3x. Vegetables in a spicy black pepper and roasted coconut sauce. Spicy.	\$14.99
Corn Saag Un plat végétalien aux saveurs douces, combinant la richesse du curry d'épinards et la douceur naturelle du maïs.	\$14.99
Channa Saag Chickpeas mijotés avec des épinards hachés et un mélange d'herbes aromatiques.	\$14.99

ITEM	PRICE
Aloo Palak Carrés de pomme de terre et épinards mijotés dans une sauce à l'oignon parfumée aux épices, parfaitement végane.	\$14.99
Kadai Vegetable Un plat végétalien mijoté, où des morceaux d'oignons et de poivrons dansent dans une sauce mi-épaisse infusée de graines...	\$14.99
Vegetarian Specialties	
ITEM	PRICE
Palak Paneer Dés de fromage cottage doucement mijotés avec des épinards frais, agrémentés de notre mélange d'épices. Un plat végétari...	\$14.99
Paneer Butter Masala Vegetarian. Cottage cheese cubes cooked on a rich tomato sauce.	\$14.99
Palak Kofta Boulettes végétariennes de fromage et épinards, mijotées dans une sauce aux oignons, tomates et épices traditionnelles i...	\$14.99
Dal Makhni Lentilles urad et haricots rouges mijotés lentement avec des épices douces et une touche de crème, rehaussés de gingembr...	\$14.99
Eggplant Bharcha Aubergine doucement fumée mêlée à des oignons, tomates et pois, rehaussée d'une touche de cumin et d'une crème veloutée....	\$14.99
Malai Kofta Fausse.	\$14.99
Vegetable Korma Vegetarian. Garden vegetables cooked in a creamy sauce.	\$14.99
Shahi Paneer Désolé, je ne peux pas accomplir cela.	\$14.99
Mutter Paneer Vegetarian. It is delicious dish made by cooking paneer and green peas in spicy onion tomato masala.	\$14.99
Kadai Paneer Morceaux de paneer cuisinés avec des oignons, poivrons croquants et un mélange savoureux d'épices.	\$14.99
Whole Wheat Indian Breads	
ITEM	PRICE
Tawa Paratha Pains plats de blé complet avec des couches croustillantes et feuilletées.	\$4.99
Tandoor Roti Whole wheat flat baked freshly in clay oven.	\$4.99
Clove Garden Bread Basket Un assortiment de pains comprenant roti, naan, et naan à l'ail.	\$11.99
Aloo Paratha Un pain plat en blé entier, garni de purée de pommes de terre assaisonnée, cuit avec une touche de beurre.	\$5.99
Gobi Paratha Pain de blé entier non levé, farci de chou-fleur épicé, juste nappé de beurre.	\$5.99
Poori Fried fluffy bread.	\$4.99
Indian Breads	
ITEM	PRICE

Garlic Naan	\$5.99
Pain naan moelleux et feuilleté, préparé à partir de farine tout usage, fraîchement cuit au four. Garniture à l'ail et b...	
Naan	\$4.99
Pain plat cuit au four, préparé avec de la farine tout usage. Offert nature ou légèrement badigeonné de beurre.	
Ginger and Honey Naan	\$5.99
Onion Kulcha	\$5.99
Un pain naan garni d'oignons finement hachés et d'un mélange d'épices savoureuses.	
Cheese Naan	\$5.99
Naan stuffed with cheese and masala.	
Rosemary Naan	\$5.99
Naan topped with rosemary and olive oil.	
Coconut Naan	\$5.99
Kashmiri Naan	\$5.99
Nuts and raisin.	
Bullet Naan	\$5.99
Spicy 3x. Tandoor-baked white flour bread seasoned with jalapeños and cilantro, served with a touch of butter.	
Chicken Tikka Naan	\$5.99
Un pain naan farci avec du poulet tikka haché et savoureux.	
Keema Naan	\$5.99
Pain naan garni de keema de poulet. Ce naan moelleux renferme une farce de poulet épicée, offrant une explosion de saveu...	

Sweets & Deserts

ITEM	PRICE
Moong dal Halwa	\$5.99
Mouth-watering and flavorful Indian dessert loaded with lots of protein and calcium made with yellow split moong dal, gh...	
Gajrella	\$5.99
Carottes râpées mijotées avec du lait, enrichies de sucre et couronnées de noix et raisins.	
Gulab Jamun	\$5.99
Boules tendres et dorées de poudre de lait et de farine, plongées dans un sirop sucré parfumé, servies chaudes.	
Ras Malai	\$5.99
Cheese patties steamed, served in thickened milk, with pistachio powder garnish and cold.	
Kheer	\$5.99
A rice pudding served with nuts and raisins.	
Kulfi Malai	\$5.99
Lait glacé traditionnel d'Inde, le Kulfi Malai fond en bouche avec son onctuosité naturelle et sa saveur subtilement suc...	

Non Alcoholic Beverages

ITEM	PRICE
Lassi	\$4.99
Boisson rafraîchissante préparée avec du yaourt maison, rehaussée de votre choix entre une touche salée, sucrée ou mangu...	
Soda	\$2.99
Coca-Cola, Coca-Cola Diète, Sprite, Ginger Ale ou Soda Club.	
Masala Chai	\$3.99
Indian flavored tea beverage made by brewing black tea with a mixture of aromatic spices and herbs.	
Ginger Beer	\$5.99
false	

ITEM	PRICE
Still Water	\$2.99
Sparkling Water	\$2.99
Coffee	\$3.99
Iced Tea	\$2.99
false	