



**DINE AROUND
FREDDY**

**TABLES GOURMANDES
DE LA CAPITALE**

**SAVOUR THE FLAVOURS
OF THE CAPITAL REGION**

**DÉGUSTEZ LES SAVEURS DE
LA RÉGION DE LA CAPITALE**



MENU \$42 • MENU 42 \$

JANUARY 23 TO FEBRUARY 9 • DU 23 JANVIER AU 9 FÉVRIER

Big Axe Alehouse & Grill



DINEAROUNDFREDERICTON.CA

[#DINEAROUNDFREDDY](https://twitter.com/DINEAROUNDFREDDY)

[#TABLESGOURMANDESDELACAPITALE](https://twitter.com/TABLESGOURMANDESDELACAPITALE)

**SUPPORT
FRED
LOCAL**  **SOUTENIR
FRED
LOCALEMENT**

TOURISME DE LA RÉGION DE LA CAPITALE

Fredericton
CAPITAL REGION TOURISM



STARTER

Steak Crostini

Tender slices of seared striploin on a grilled baguette. Topped with a velvety red wine reduction

or

Lobster Ravioli

Hand-crafted ravioli delicately filled with rich lobster and served in a luxurious white wine cream sauce

ENTRÉES

Crostini au steak

Tranches de contre-filet tendre saisies et servies sur une baguette grillée. Arrosé d'une réduction veloutée de vin rouge

ou

Raviolis au homard

Raviolis faits maison délicatement fourrés au homard et servis dans une sauce crémeuse au vin blanc riche et succulente

MAIN COURSE

Stuffed Chicken Breast Over Wild Creamy Mushroom Rice

Roasted chicken breast, generously stuffed with sautéed spinach, creamy mozzarella, and aged white cheddar.

Served atop a bed of wild rice in a decadent mushroom sauce

or

Pork Tenderloin Over Mashed Potatoes

Perfectly grilled pork medallions, seasoned with a masterful blend of spices, served alongside creamy garlic-infused potatoes. Crowned with a vibrant mango chutney

PLATS PRINCIPAUX

Poitrine de poulet farcie sur riz crémeux aux champignons sauvages

Poitrine de poulet rôtie généreusement farcie d'épinards sautés, de mozzarella crémeuse et de cheddar blanc vieilli. Servie sur un lit de riz sauvage dans une

sauce exquise aux champignons

ou

Filet de porc et purée de pommes de terre

Médallions de porc grillés à la perfection et assaisonnés d'un mélange suprême d'épices, servis avec une purée de pommes de terre crémeuse infusée à l'ail. Garnis d'un délicieux chutney à la mangue

DESSERT

Cream Puff

Choux pastry filled with smooth whipped cream, paired with a lavender-infused raspberry sauce.

Topped with fresh raspberries and drizzle of velvety chocolate

or

Vanilla Poached Pear

A tender pear poached to perfection, stuffed with rich chocolate. Served alongside a vibrant mixed berry compote, crisp crumble and vanilla ice cream

DESSERT

Chou à la crème

Pâte à choux fourrée de crème fouettée onctueuse et accompagnée d'une sauce aux framboises infusée

à la lavande. Nappé de framboises fraîches et d'un filet de chocolat velouté

ou

Poire pochée à la vanille

Poire tendre pochée à la perfection et fourrée d'un riche chocolat. Servie avec une compote de petits fruits aux couleurs éclatantes, une croustade croquante et de la crème glacée à la vanille

EACH PARTICIPATING RESTAURANT WILL DONATE \$1 PER DINE AROUND PLATE SOLD TO THE FREDERICTON COMMUNITY KITCHENS INC., STUDENT HUNGER PROGRAM.

POUR CHAQUE REPAS VENDU DANS LE CADRE DE TABLES GOURMANDES, LES RESTAURANTS PARTICIPANTS FERONT UN DON DE 1 \$ AU LES CUISINES COMMUNAUTAIRES DE FREDERICTON INC., STUDENT HUNGER PROGRAM.