



**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 \$45 • MENU 45 \$

JANUARY 22 TO FEBRUARY 8 • DU 22 JANVIER AU 8 FÉVRIER

540 Kitchen and Bar

540

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

Pakora

Coriander mint, cucumber yogurt

or

Pumpkin Soup

Ginger cardamom, roasted pumpkin seeds, crème fresh

ENTRÉES

Pakora

Servi avec yogourt au concombre, à la coriandre et à la menthe

ou

Soupe à la citrouille

Gingembre rôti, cardamome, graines de citrouille rôties et crème fraîche

MAIN COURSE

Vegetarian Green Thai Curry

Basmati, cilantro, Bok Choy, edamame, bell peppers, chickpeas

or

Lamb Shank

Roasted shallot mashed potatoes, brown butter carrots, red wine jus

Curry vert thaïlandais végétarien

Riz basmati, coriandre, pak-choï, edamames, poivrons et pois chiches

ou

Jarret d'agneau

Servi avec purée de pommes de terre aux échalotes rôties, carottes au beurre noisette et jus au vin rouge

DESSERT

Gluten Free Chocolate Cake

Peanut butter ice cream, crème anglaise

or

Apple Pie Wontons

Caramel, whip cream

DESSERT

Gâteau au chocolat sans gluten

Crème glacée au beurre d'arachides, crème anglaise

ou

Wontons à la tarte aux pommes

Garnis de caramel et de crème fouettée



Vegetarian or Vegan Option available •
Option végétarien et végétalienne disponible



Gluten free option available •
Option sans gluten disponibles

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.



**DINE AROUND
FREDDY**

**TABLES GOURMANDES
DE LA CAPITALE**

**SAVOUR THE FLAVOURS
OF THE CAPITAL REGION**

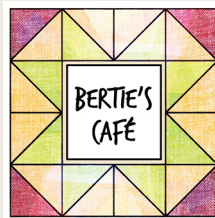
**DÉGUSTEZ LES SAVEURS DE
LA RÉGION DE LA CAPITALE**



MENU \$45 • MENU 45 \$

JAN 23, 24, 25, 30, 31 & FEB 1 • 23, 24, 25, 30, 31 JAN ET 1 FÉV

Bertie's Café



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

Italian Wedding Soup

Served with a Bertie's biscuit

or

Classic Ceasar Salad

or

Greek Salad

With roasted chickpeas and homemade vinaigrette

MAIN COURSE

Wood Fired Pizza

Spinach Dip Pizza

Cheesy homemade spin dip on our wood-fired crust

or

Traditional Works

Ground beef, pepperoni, mushrooms, red onions and peppers, topped with mozzarella and bacon

or

Barbecue Chicken Dill Pickle

BBQ base, chicken breast, dill pickles, crispy onions with feta and mozzarella

or

Three Cheese Margherita

Tomatoes, fresh basil, parmesan, feta and mozzarella

or

Taco Pizza

Taco seasoned ground beef, tomatoes, peppers, red onions topped with cheddar cheese, served with a side of sour cream

or

Maple Bacon Blue Cheese

Garlic base, spinach, peppers, blue cheese and mozzarella topped with bacon and a drizzle of maple syrup. Swap out bacon for mushrooms to make it a veggie!

Pizzas can be made gluten-free. Vegan cheese and lactose-free cheese are also available.

DESSERT

German Chocolate Cake

or

Strawberry Cheesecake

or

Bertie's Signature Carrot Cake



Vegetarian or Vegan Option available • Option végétarien et végétalienne disponible

ENTRÉES

Soupe de noces italiennes

Servie avec un petit pain au babeurre de Bertie

ou

Salade César classique

ou

Salade grecque

Avec pois chiches rôtis et vinaigrette maison

PLATS PRINCIPAUX

Pizza cuite au feu de bois

Pizza à la trempette aux épinards

Trempette au fromage maison sur notre croûte cuite au feu de bois

ou

Toute garnie traditionnelle

Bœuf haché, pepperoni, champignons, oignons rouges et poivrons, garnie de mozzarella et de bacon

ou

Poulet barbecue et cornichons à l'aneth

Base de sauce barbecue, poitrine de poulet, cornichons à l'aneth, oignons croustillants avec féta et mozzarella

ou

Marguerite aux trois fromages

Tomates, basilic frais, parmesan, féta et mozzarella

ou

Taco

Bœuf haché assaisonné pour taco, tomates, poivrons, oignons rouges, garnie de fromage cheddar et servie avec de la crème sure

ou

Bacon à l'érable et fromage bleu

Base d'ail, épinards, poivrons, fromage bleu et mozzarella, garnie de bacon et d'un filet de sirop d'érable. Remplacez le bacon par des champignons pour en faire un plat végétarien!

Les pizzas peuvent être préparées sans gluten. Il est aussi possible d'avoir du fromage végétalien et du fromage sans lactose.

DESSERT

Gâteau au chocolat allemand

ou

Gâteau au fromage aux fraises

ou

Gâteau aux carottes de Bertie



Gluten free option available • Option sans gluten disponibles

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.



**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 \$45 • MENU 45 \$

JANUARY 22 TO FEBRUARY 8 • DU 22 JANVIER AU 8 FÉVRIER

Big Axe Alehouse & Grill



At Mactaquac Provincial Park

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

Gravlax Baguette

Toasted baguette topped with homemade Boursin cheese, marinated cucumber, beetroot-cured salmon. Finished with capers and a touch of fresh lemon zest

or

Bruschetta Salad

A vibrant mix of tomato and onion in a garlicky balsamic marinade, served over crisp mixed greens. Finished with shaved parmesan, crunchy croutons and a drizzle of balsamic glaze

ENTRÉES

Baguette gravlax

Baguette grillée garnie de fromage Boursin maison, de concombre mariné et de saumon mariné à la betterave. Agrémenté de câpres et d'un soupçon de zeste de citron frais

ou

Salade bruschetta

Mélange coloré de tomates et d'oignons dans une marinade balsamique à l'ail, servi sur mesclun frais. Garni de copeaux de parmesan, de croûtons croustillants et d'un filet de glaçage balsamique

MAIN COURSE

Mushroom Wellington

A golden puff pastry filled with butter sautéed mushrooms, herbs, white wine and goat cheese. Served over a silky squash purée

or

Stuffed Steak Roll

Tender steak rolled with asparagus, mushroom, onions and peppers. Accompanied by herb-infused mashed potatoes and carrot purée. Finished with a rich beef demi-glace

Wellington de champignons

Pâte feuilletée dorée remplie de champignons sautés au beurre et au vin blanc, d'herbes et de fromage de chèvre. Servisur purée de courge veloutée

ou

Rouleau farci au bifteck

Bifteck tendre roulé avec des asperges, champignons, des oignons et des poivrons. Servi avec purée de pommes de terre aux herbes et d'une purée de carottes. Nappé d'une riche demi-glace au bœuf

DESSERT

Lemon Blueberry Bread Pudding

Warm, comforting bread pudding with lemon and blueberries, served with a rich hard sauce

or

Chocolate Lava Cake

Decadent molten chocolate cake served with fresh berries and coastal cream sauce

DESSERT

Pouding de pain perdu aux bleuets et au citron

Pouding de pain perdu réconfortant aux bleuets et au citron. Servi chaud avec beurre au brandy onctueux

ou

Fondant au chocolat

Délicieux gâteau au chocolat fondant servi avec des petits fruits frais et une sauce à la crème



Vegetarian or Vegan Option available •
Option végétarien et végétalienne disponible



Gluten free option available •
Option sans gluten disponibles

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.



**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 \$45 • MENU 45 \$

JANUARY 22 TO FEBRUARY 8 • DU 22 JANVIER AU 8 FÉVRIER

Byblos Restaurant & Bar



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

Lentil Soup 

or

Cheese Rolls

or

Manakeesh Zaatar Topped with Labneh + Veggies

ENTRÉES

Soupe aux lentilles 

ou

Bâtonnets de fromage

ou

**Manakeesh au zaatar garni de labneh
et servi avec légumes**

MAIN COURSE

Mixed Grill

Beef Tenderloin & Chicken Tawook Skewers

Served with rice, hummus, Fattoush salad & pita

or

Sayadiyeh

Seasoned fish layered over aromatic rice and caramelized onions, topped with toasted nuts and finished with a silky tahini glaze. Served with roasted carrots

or

Vegan Kibbeh 

A plant-based pumpkin kibbeh filled with spinach, chickpeas, onions and traditional spices served with hummus & tabouleh salad

PLATS PRINCIPAUX

Grillades

**Brochettes de filet de bœuf et de
poulet shish-taouk**

Servi avec riz, houmous, salade fattouche et pain pita

ou

Sayadiyeh

Poisson assaisonné sur un lit de riz aromatisé et d'oignons caramélisés. Garni de noix grillées et nappé d'une sauce onctueuse au tahini. Servi avec des carottes rôties

ou

Kibbeh végétalien 

Kibbeh à la citrouille fourré aux épinards, aux pois chiches et aux oignons avec épices traditionnelles. Servi avec du houmous et un taboulé

DESSERT

Knefeh

or

Meghli 

Pairs Well With

Chateau Ksara Blanc de Blancs or
Massaya Le Colombier Red

DESSERT

Knefeh

ou

Meghli 

Accompagnements suggérés

Château Ksara Blanc de Blancs ou
Massaya Le Colombier (vin rouge)



Vegetarian or Vegan Option available •
Option végétarien et végétalienne disponible



Gluten free option available •
Option sans gluten disponibles

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.



**DINE AROUND
FREDDY**

**TABLES GOURMANDES
DE LA CAPITALE**

**SAVOUR THE FLAVOURS
OF THE CAPITAL REGION**

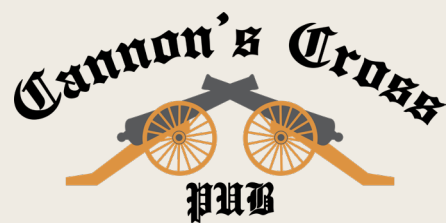
**DÉGUSTEZ LES SAVEURS DE
LA RÉGION DE LA CAPITALE**



MENU \$45 • MENU 45 \$

JANUARY 22 TO FEBRUARY 8 • DU 22 JANVIER AU 8 FÉVRIER

Cannon's Cross Pub



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

Buffalo Chicken Wontons

Crispy wontons loaded with mixed cheese, shredded buffalo chicken, cream cheese, sour cream and served with ranch or blue cheese dressing

or

Sloppy Joe Dip

Hearty blend of seasoned ground beef, peppers, onions, mixed cheese, cream cheese and our house-made sloppy joe sauce, baked and served with kettle chips

or

Bruschetta

Toasted baguette topped with a mix of tomatoes, onions and herbs. Sprinkled with feta cheese and a drizzle of balsamic glaze

MAIN COURSE

Pulled Pork Mac and Cheese

Rich and creamy mac and cheese loaded with our slow-cooked BBQ pulled pork

or

Shrimp, Chicken and Sausage Jambalaya

Cajun style mix of shrimp, sausage, chicken, peppers and onions on a bed of white rice served mild, medium or hot

or

Dill Pickle Crispy Chicken Sandwich

Crispy chicken cutlet tossed in a light dill pickle seasoning, topped with a dill ranch, pickles, pickled onion and shredded lettuce on a brioche bun

DESSERT

Deep Fried Oreos

Golden-fried classic Oreo cookies dusted with powdered sugar and served with a warm drizzle of chocolate sauce

or

Chocolate Swirl Cheesecake

This Happy Baker cheesecake features ribbons of chocolate and vanilla throughout, baked on a buttery graham crust, topped with a light chocolate drizzle and served with a side of whipped cream

STARTER

Wontons au poulet Buffalo

Wontons croustillants généreusement fourrés d'un mélange de fromages, de poulet Buffalo effiloché, de fromage à la crème et de crème sure. Servis avec une sauce ranch ou au fromage bleu

ou

Trempelette Sloppy Joe

Mélange copieux de bœuf haché frais, de poivrons, d'oignons, de divers fromages et de fromage à la crème dans notre sauce Sloppy Joe maison, cuit au four et servi avec des croustilles cuites à la marmite

ou

Bruschetta

Baguette grillée garnie d'un mélange de tomates, d'oignons et herbes. Parsemée de feta et arrosée d'un filet de glaçage balsamique

MAIN COURSE

Macaroni au fromage au porc effiloché

Macaroni au fromage riche et crémeux débordant de notre porc effiloché cuit à feu doux

ou

Jambalaya aux crevettes, au poulet et à la saucisse

Mélange cajun de crevettes, de saucisses, de poulet, de poivrons et d'oignons. Servi sur un lit de riz blanc doux, moyen ou piquant

ou

Sandwich au poulet frit croustillant et aux cornichons à l'aneth

Escalope de poulet croustillante dans un assaisonnement léger de cornichons à l'aneth. Garnie d'une sauce ranch à l'aneth, de cornichons, d'oignons marinés et de laitue déchiquetée et servie dans un pain brioché

DESSERT

Biscuits Oreo frits

Biscuits Oreo frits à la perfection et saupoudrés de sucre en poudre. Arrosés d'un filet de sauce chaude au chocolat

ou

Gâteau au fromage au tourbillon de chocolat

Gâteau au fromage de Happy Baker parsemé de rubans de chocolat et de vanille. Cuit sur une croûte de biscuits Graham au beurre, garni d'un léger filet de chocolat et servi avec de la crème fouettée



Vegetarian or Vegan Option available • Option végétarien et végétalienne disponible

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.



**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 \$45 • MENU 45 \$

JANUARY 22 TO FEBRUARY 8 • DU 22 JANVIER AU 8 FÉVRIER

Claudine's Eatery



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

Creamy Pumpkin Soup

or

Roasted Squash Salad

Walnuts, dried cranberries, arugula, feta, apple cider vinaigrette

MAIN COURSE

Beef Bourguignon

Pearl onions, mushrooms, red wine, fresh herbs served with whipped potatoes

or

Chicken Fricassée with Shallots and Bacon

Braised chicken thighs, white wine, herbs, cream sauce, shallots, bacon served with whipped potatoes

or

Roasted Butternut Squash and Pinenut Risotto

Butternut squash, garlic, onion, sage, pinenut

DESSERT

Warm Molasses Cake

Caramel sauce

or

Pumpkin "Pie" Crumble

Pecans, coconut whipped cream

Feature Beverages:

Espresso Martini

Local Craft Beer and Cider

Grimross – Maritime Pale Ale
Picaroon's – Yipee IPA
Red Rover Cider - Fall



Vegetarian or Vegan Option available •
Option végétarien et végétalienne disponible

ENTRÉES

Soupe crémeuse à la citrouille

ou

Salade à la courge rôtie

Noix de Grenoble, canneberges séchées, roquette et féta dans une vinaigrette au cidre

PLATS PRINCIPAUX

Bœuf bourguignon

Oignons perlés, champignons, vin rouge et fines herbes fraîches. Servi avec purée de pommes de terre fouettée

ou

Fricassée de poulet aux échalotes et au bacon

Cuisses de poulet braisées, vin blanc, fines herbes, sauce crémeuse, échalotes et bacon. Servie avec purée de pommes de terre fouettée

ou

Risotto à la courge Butternut rôtie et aux pignons

Courge Butternut, ail, oignon, sauge et pignons

DESSERT

Gâteau chaud à la mélasse

Servi avec sauce au caramel

ou

Croustade à la « tarte » à la citrouille

Servie avec pacanes et crème fouettée à la noix de coco

Boissons en vedette :

Espresso Martini

Bières et cidres artisanaux de la région

Grimross – Maritime Pale Ale
Picaroon's – Yipee IPA
Red Rover Cider – Fall



Gluten free option available •
Option sans gluten disponibles

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.



**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 \$45 • MENU 45 \$

JANUARY 22 TO FEBRUARY 8 • DU 22 JANVIER AU 8 FÉVRIER

Coastline Pizza & More



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



FOR THE TABLE

Antipasto

House focaccia, marinade olives and giardiniera

STARTER

Kale Salad

Lemon miso dressing, compressed squash, crispy shallots

or

Roasted Oyster Mushrooms

Arugula, Grana Padano, panko

MAIN COURSE

Baked Penne

Tomato sauce, meatballs, Grana Padano

or

Personal Pizza (Choose 1)

Rebel

Roast Pork, hoisin, green onion, jalapeño salsa

Detroit Red Stripe

Marinara sauce and mozzarella cheese

Works

Italian sausage, pepperoni, peppers, mushroom, mozzarella

DESSERT

Torta Di Noci

Walnut torta, lemon curd

or

White Chocolate Cherry Cheese Cake

POUR LA TABLÉE

Antipasto

Focaccia maison, olives marinées et giardiniera

ENTRÉES

Salade de chou frisé

Courge pressée et échalotes croustillantes dans une vinaigrette au citron et au miso

ou

Pleurotes rôtis

Roquette, Grana Padano et panko

PLATS PRINCIPAUX

Pennes au four

Sauce tomate, boulettes de viande et Grana Padano

ou

Pizza individuelle (au choix)

La rebelle

Rôti de porc, sauce hoisin, oignons verts et salsa au piment jalapeño

La « Detroit Red Stripe »

Sauce marinara et mozzarella

La toute garnie

Saucisse italienne, pepperoni, poivrons, champignons et mozzarella

DESSERT

Torta Di Noci

Torta aux noix de Grenoble garnie de crème au citron

ou

Gâteau au fromage cerise et chocolat blanc

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.



**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 \$45 • MENU 45 \$

JANUARY 22 TO FEBRUARY 8 • DU 22 JANVIER AU 8 FÉVRIER

The Courtyard @ Ramada

*The
Courtyard*

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

Oysters Rockefeller

or

Caramelized Onion and Goat Cheese Tarts

ENTRÉES

Huîtres Rockefeller

ou

Tartelettes aux oignons caramélisés
et au fromage de chèvre

MAIN COURSE

Spinach & Feta Stuffed Chicken Breast

With lemon butter gravy

or

Linguine with Clams

PLATS PRINCIPAUX

Poitrine de poulet farcie aux épinards et à la féta

Servie avec sauce au beurre citronné

ou

Linguines aux palourdes

DESSERT

Raspberry Panna Cotta

or

Homemade Chocolate Cheesecake

DESSERT

Panna cotta aux framboises

ou

Gâteau au fromage au chocolat maison

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.



**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 \$45 • MENU 45 \$

JANUARY 22 TO FEBRUARY 8 • DU 22 JANVIER AU 8 FÉVRIER

Dimitri's Souvlaki Restaurant

**Dimitris
SOUVLAKI**

DINEAROUNDFREDERICTON.CA

#DINEAROUNDFREDDY

#TABLESGOURMANDESDELACAPITALE

**SUPPORT
FRED
LOCAL**



**SOUTENIR
FRED
LOCALEMENT**

TOURISME DE LA RÉGION DE LA CAPITALE

Fredericton
CAPITAL REGION TOURISM



STARTER

Bruschetta

Fresh tomatoes, onions, feta and basil with a balsamic sauce served on a garlic baguette

or

Calamari

Lightly breaded and fried calamari & banana pepper served with our famous tzatziki sauce

or

Pan Seared Shrimp

Served with a pomegranate reduction

MAIN COURSE

Souvlaki Plate

Your choice of chicken, pork, lamb, Donair or veggie souvlaki, served with rice, Greek potatoes, and Greek salad

or

Fennel Glazed Salmon

Served with grilled asparagus and rosemary mashed potatoes

or

Gratin of Roasted Peppers

Mixed peppers, olive oil, feta and parmesan cheese baked to perfection served with our house Greek salad

DESSERT

Baklava Sundae

Warm baklava pieces served with vanilla ice cream

or

Mini s'mores cheesecake

or

Homemade Carrot Cake

With cream cheese frosting

ENTRÉES

Bruschetta

Tomates fraîches, oignons, féta et basilic avec sauce balsamique servie sur une baguette à l'ail

ou

Calmars

Légèrement panés et frits, servis avec piments bananes et notre célèbre sauce tzatziki

ou

Crevettes poêlées

Servies avec réduction de grenade et vinaigre balsamique

PLATS PRINCIPAUX

Assiette de souvlakis

Souvlakis de poulet, de porc, d'agneau ou de légumes (au choix) servis avec riz, pommes de terre grecques et salade grecque

ou

Saumon glacé au fenouil

Servi avec asperges grillées et purée de pommes de terre au romarin

ou

Gratin de poivrons rôtis

Mélange de poivrons, huile d'olive, féta et parmesan cuits à la perfection et servis avec notre salade grecque maison

DESSERT

Coupe glacée aux baklavas

Morceaux de baklavas chauds servis avec crème glacée à la vanille

ou

Petit gâteau au fromage et choco-guimauve (s'mores)

ou

Gâteau aux carottes maison

Avec glaçage au fromage à la crème



Vegetarian or Vegan Option available • Option végétarien et végétalienne disponible

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.



**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 \$45 • MENU 45 \$

JANUARY 22 TO FEBRUARY 8 • DU 22 JANVIER AU 8 FÉVRIER

Dolan's Pub

DOLAN'S PUB

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

Goat Cheese Salad

Pickled beets, mixed greens, pickled carrot, potato-crusting goat cheese, honey-herb vinaigrette

or

Crab & Shrimp Toast

Crisp fried mini sandwiches of savoury crab and shrimp paste on our own potato bread, drizzled with umami-potato mayo and toasted sesame seeds

ENTRÉES

Salade de fromage de chèvre

Betteraves marinées, mélange de salades vertes, carottes marinées et fromage de chèvre en croûte de pommes de terre dans une vinaigrette au miel et aux herbes

ou

Mini-sandwichs au crabe et aux crevettes

Mini-sandwichs frits croustillants à la pâte de crabe et de crevettes savoureuse. Faits avec notre pain de pommes de terre maison, arrosés de mayonnaise umami de pommes de terre et garnis de graines de sésame grillées

MAIN COURSE

Sloppy Seamus

Our version of “mince on toast”

A rich blend of ground beef, pork & vegetables on our crispy potato flatbread, garnished with creamy horseradish sauce, roasted bone marrow and grated Dubliner cheese

or

Confit Chicken Leg

Crisp-skinned leg of chicken with house-made spaetzle, braised red cabbage and paprika chicken jus

Sloppy Seamus

Notre version de viande hachée sur pain grillé

Riche mélange de bœuf, de porc et de légumes hachés servi sur notre croustillant pain plat de pommes de terre et garni de sauce crémeuse au raifort, de moelle osseuse rôtie et de fromage Dubliner râpé

ou

Cuisse de poulet confite

Cuisse de poulet croustillante servie avec spaetzle maison, chou rouge braisé et jus de poulet au paprika

DESSERTS IN JARS

Guinness Chocolate Cake

With dulce de leche and Bailey's cream cheese frosting

or

Pumpkin spiced latte cheesecake

With espresso caramel and whipped cream

DESSERTS EN BOCAL

Gâteau au chocolat à la Guinness

Garni de dulce de leche et d'un glaçage au fromage à la crème et au Bailey's

ou

Gâteau au fromage au latté de citrouille épicée

Garni de caramel à l'espresso et de crème fouettée



Vegetarian or Vegan Option available •
Option végétarien et végétalienne disponible



Gluten free option available •
Option sans gluten disponibles

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.



**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 \$45 • MENU 45 \$

JANUARY 22 TO FEBRUARY 8 • DU 22 JANVIER AU 8 FÉVRIER

Dos Toros Taqueria & Tequila



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

Caldo de Queso

Cheese and potato soup

or

Jicama Salad

Shaved carrots, jicama, onion, mango, jalapeño lime vinaigrette

MAIN COURSE

Mole Con Pollo

Chicken stewed with vegetables in a rich mole, served with rice and frijoles

or

Pastelon De Papa

A South American shepherd's pie with stewed pork, vegetables and a cheesy sweet potato topping. Served with rice and frijoles

DESSERT

Arroz Con Leche

A luscious cinnamon rice pudding

or

Choco-Flan

Silky vanilla flan and rich chocolate cake

ENTRÉES

Caldo de Queso

Soupe au fromage et à la pomme de terre

ou

Salade de pois patate (jicama)

Carottes râpées, de pois patate, d'oignon et de mangue, dans une vinaigrette à la lime et au piment jalapeño

PLATS PRINCIPAUX

Mole Con Pollo

Poulet et légumes à l'étuvée dans une sauce mole onctueuse. Servi avec riz et haricots

ou

Pastelon De Papa

Pâté chinois sud-américain au porc à l'étuvée et légumes, garni de patates douces au fromage. Servi avec riz et haricots

DESSERT

Arroz Con Leche

Succulent pouding au riz et à la cannelle

ou

Flan au chocolat

Flan onctueux à la vanille et riche gâteau au chocolat

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.



**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 \$45 • MENU 45 \$

JANUARY 22 TO FEBRUARY 8 • DU 22 JANVIER AU 8 FÉVRIER

El Mariachi Restaurant Bar



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

Tortilla Soup

House special soup paired with tortilla strips, avocado, aioli and feta cheese

or

Taquitos & Guacamole

4 chicken rolled taquitos paired with guacamole

MAIN COURSE

Chilaquiles

Homemade nachos chips, dipped into our homemade Salsa Verde, topped with aioli, feta cheese, onion and cilantro, served with rice and beans. Choice of Protein

or

Chicken Enchiladas

4 corn tortillas filled with chicken, dipped into our homemade Salsa Verde, topped with lettuce, Pico de Gallo, aioli & feta cheese. Served with rice and beans

DESSERT

Flan

or

Tres Leches Cake

ENTRÉES

Soupe aux tortillas

Soupe spéciale maison accompagnée de bandes de tortilla, d'avocat, d'ailoli et de féta

ou

Taquitos et guacamole

Quatre taquitos au poulet accompagnés de guacamole

PLATS PRINCIPAUX

Chilaquiles

Nachos maison trempés dans notre salsa verde maison, garnis d'ailoli, de féta, d'oignon et de coriandre et servis avec du riz et des haricots. Protéine au choix

ou

Enchiladas au poulet

Quatre tortillas de maïs remplies de poulet, trempées dans notre salsa verde maison, garnies de laitue, de pico de gallo, d'ailoli et de féta et servies avec du riz et des haricots

DESSERT

Flan

ou

Gâteau tres leches (aux trois laits)

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.



**DINE AROUND
FREDDY**

**TABLES GOURMANDES
DE LA CAPITALE**

**SAVOUR THE FLAVOURS
OF THE CAPITAL REGION**

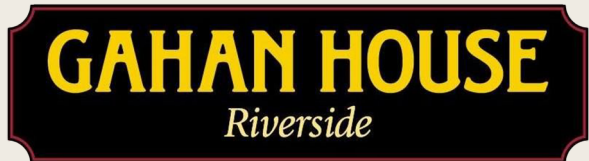
**DÉGUSTEZ LES SAVEURS DE
LA RÉGION DE LA CAPITALE**



MENU \$45 • MENU 45 \$

JANUARY 22 TO FEBRUARY 8 • DU 22 JANVIER AU 8 FÉVRIER

Gahan House Riverside



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

Curried Chicken Lollipops

A trio of chicken drumettes with Tikki masala

or

Chili Cheese Fries

House Made Gahan spiced fries, Mexican style chili with sirloin beef and an island red beer queso

ENTRÉES

Pilons d'aile de poulet « lollipop » au cari

Trois pilons d'ailes de poulet tikka masala

ou

Frites au fromage et au chili

Frites épicées maison Gahan garnies de chili à la mexicaine, de surlonge de bœuf et de fromage à la bière Island Red

MAIN COURSE

Beef Pappardelle

Caramelized onions, mushrooms, sour cream, garnish with fresh dill and thyme

or

Salmon Pappillote

Citrus butter sauce, julienned vegetables, and cardamom turmeric rice pilaf

PLATS PRINCIPAUX

Papardelles au bœuf

Oignons caramélisés, champignons, crème sure, aneth et thym frais

ou

Papillote de saumon

Sauce au beurre d'agrumes, juliennes de légumes et riz pilaf à la cardamome et au curcuma

DESSERT

Deep Fried London Fog

Lavender honey infused whipped cream

or

Whiskey Butter Pecan Tartlets

Crispy butter tart pastry with a whiskey infused pecan filling

DESSERT

London Fog frit

Servi avec crème fouettée infusée à la lavande et au miel

ou

Tartelettes aux pacanes, au beurre et au whisky

Tartelette au beurre croustillante fourrée d'une garniture aux pacanes infusée au whisky

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.



**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 \$45 • MENU 45 \$

JANUARY 22 TO FEBRUARY 8 • DU 22 JANVIER AU 8 FÉVRIER

Issac's Way



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

Maple Sesame Chicken (Tofu) Bites

Battered bites, maple sauce, toasted sesame seeds

ENTRÉES

Bouchées de poulet (tofu) au sésame et à l'érable

Bouchées enrobées de pâte à frire, nappées de sauce à l'érable et garnies de graines de sésame grillées

MAIN COURSE

Rosemary Pork Roast (Rosemary Seitan)

With sweet mashed potato, glazed carrots and roasted beets

or

Chicken Carbonara

Roasted chicken, maple bacon, mushroom, tomato, spinach, cream sauce, parmesan

PLATS PRINCIPAUX

Rôti de porc au romarin (seitan au romarin)

Servi avec purée de patates douces, carottes glacées et betteraves rôties

ou

Carbonara au poulet

Poulet rôti, bacon à l'érable, champignons, tomates, épinards, sauce crémeuse et parmesan

DESSERT

Pouding chômeur (Québécois Maple Pudding)

or

Carrot Cake

DESSERT

Pouding chômeur (pouding à l'érable du Québec)

ou

Gâteau aux carottes



Vegetarian or Vegan Option available •
Option végétarien et végétalienne disponible

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.



**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 \$45 • MENU 45 \$

JANUARY 22 TO FEBRUARY 8 • DU 22 JANVIER AU 8 FÉVRIER

MoCo Downtown



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

Bella Boursin Arancini

Portabella, cremini & button mushrooms with Boursin cheese rolled into a crispy arancini ball. Served with roasted red pepper sauce

or

East Coast Clam Chowder

Tender clams, sweet onions and potatoes in a buttery cream broth

ENTRÉES

Arancini au Boursin de Bella

Arancini croustillant farci aux champignons portobellos, de Paris et en bouton et au fromage Boursin. Servi avec une sauce aux poivrons rouges rôtis

ou

Chaudrée de palourdes de la côte Est

Palourdes tendres, oignons doux et pommes de terre dans un bouillon à la crème et au beurre

MAIN COURSE

Spinach Ricotta Ravioli

Goat cheese, ricotta & spinach stuffed ravioli in a brown butter sauce with cherry tomatoes

or

Lamb Ragu

Slow cooked lamb in a rich tomato sauce served on a bed of creamy parmesan polenta

or

Carmella's Baked Ziti

Sweet & hot Italian sausage with ziti pasta in a creamy, cheesy Sunday tomato gravy

PLATS PRINCIPAUX

Raviolis aux épinards et à la ricotta

Raviolis farcis au fromage de chèvre, à la ricotta et aux épinards dans une sauce au beurre noisette.

Garnis de tomates cerises

ou

Ragoût d'agneau

Agneau cuit à feu doux dans une riche sauce aux tomates. Servi sur un lit de polenta crémeuse au parmesan

ou

Zitis au four de Carmella

Saucisses italiennes piquantes et douces et zitis dans une sauce crémeuse aux tomates et au fromage du dimanche

DESSERT

Holy Cannoli!

Classic sweetened ricotta stuffed cannoli shells with a chocolate chip kiss

or

Choco-Nut Dreams

Gluten free chocolate cake, chocolate glaze, hazelnut chocolate sauce, whipped cream

DESSERT

Oh oui, cannoli!

Cannoli classique farci à la ricotta sucrée et garnie d'un baiser au chocolat

ou

Gâteau choco-noix de rêve

Gâteau au chocolat sans gluten, glaçage au chocolat, sauce au chocolat et aux noisettes et crème fouettée



Vegetarian or Vegan Option available •
Option végétarien et végétalienne disponible



Gluten free option available •
Option sans gluten disponibles

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.



**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 \$45 • MENU 45 \$

JANUARY 22 TO FEBRUARY 8 • DU 22 JANVIER AU 8 FÉVRIER

Monks & Jonesie - Bishop Drive

**m2nks
Jonesie**
GASTRO • TRUCK

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

Beer and Cheese Dip

Cream cheese and sharp cheddar cheese, house made focaccia and crispy pepperoni

or

Wontons

Ground Pork, cabbage, scallions, ginger and garlic served open-faced with Asian style dressing (Dairy Free)

or

Muhammara

Blended roasted red peppers, walnuts, pomegranate molasses and bread crumbs topped with fresh mint and pomegranate seeds. Served with naan

or

Fried Feta Salad

Sliced tomatoes, red onion, arugula, kalamata olives, Greek dressing and fried feta

MAIN COURSE

Blackened Chicken Penne

Parmesan cream sauce, caramelized onions, sun-dried tomatoes on penne, topped with blackened chicken

or

Apple Cider Tomahawk Pork

Tomahawk style chop braised with apples, rosemary and thyme, served with savoury wedges and seasonal vegetables (Dairy Free)

or

Teriyaki Salmon

Seared salmon glazed with teriyaki and served atop garlic rice with avocado, edamame, cabbage and carrots (Dairy Free)

or

Thai Chicken Burger

Ground chicken seasoned with ginger, garlic, scallions, topped with mango slaw, shredded pickles, spicy aioli and jalapeño havarti on a black and white sesame bun. Served with your choice of fries

DESSERT

Caramelized Banana Cheesecake

Graham cracker crust, caramelized banana and cream cheese with a brûlée topping

or

Chocolate Mousse

Whipped dark chocolate, maple syrup, tofu and cocoa powder topped with coconut whipped cream and shaved chocolate

ENTRÉES

Trempepette à la bière et au fromage

Fromage à la crème et cheddar fort. Servie avec focaccia maison et pepperoni croustillant

ou

Wontons

Porc haché, chou, oignons verts, gingembre et ail. Servis ouverts avec une sauce à l'asiatique (sans produits laitiers)

ou

Muhammara

Mélange de poivrons rouges rôtis, de noix de Grenoble, mélasse de grenade, et de miettes de pain, garni de menthe fraîche et de pépins de grenade. Servi avec pain naan

ou

Salade de féta frite

Tranches de tomates, oignon rouge, roquette, olives kalamata, sauce grecque et féta frite

PLATS PRINCIPAUX

Pennes au poulet noirci

Pennes dans une sauce crémeuse au parmesan avec oignons caramélisés, tomates séchées au soleil et poulet noirci

ou

Tomahawk de porc au cidre de pomme

Côtelette de porc style tomahawk braisée avec des pommes, du romarin et du thym. Servie avec de savoureux quartiers de pommes de terre et des légumes de saison (sans produits laitiers)

ou

Saumon teriyaki

Saumon poêlé et glacé à la sauce teriyaki, servi sur un lit de riz à l'ail et garni d'avocat, d'edamames, de chou et de carottes (sans produits laitiers)

ou

Burger au poulet thaïlandais

Poulet haché assaisonné avec du gingembre, de l'ail et des oignons verts. Servi dans un pain aux graines de sésame noires et blanches et garni de salade de mangue, de cornichons râpés, d'ail piquant et de havarti au piment jalapeño. Servi avec frites au choix

DESSERT

Gâteau au fromage à la banane caramélisée

Croûte de biscuits Graham, banane caramélisée et fromage à la crème avec une garniture brûlée

ou

Mousse au chocolat

Chocolat noir, sirop d'érable, tofu et poudre de cacao fouettés. Garnie de crème fouettée à la noix de coco et de copeaux de chocolat



Vegetarian or Vegan Option available • Option végétarien et végétalienne disponible



Gluten free option available • Option sans gluten disponibles

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.



**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 \$45 • MENU 45 \$

JANUARY 22 TO FEBRUARY 8 • DU 22 JANVIER AU 8 FÉVRIER

NARU Japanese Restaurant



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



ABURI OSHI SUSHI PLATTER

STARTER

Tuna Tartare

Fresh diced tuna mixed with creamy avocado, citrus notes of lemon and orange, gouchujang, ponze sauce, and a hint of sriracha

MAIN COURSE

Salmon Oshi Sushi (8)

Salmon, avocado, bake sauce, and jalapeno pickle on top
or

Chop Scallop Oshi Sushi (8)

Chop Scallop, spicy mayo, bake sauce, and tobico on top

DESSERT

Green Tea and Mango Cheesecake

ASSIETTE DE SUSHIS ABURI OSHI

ENTRÉES

Tartare de thon

Dés de thon frais mélangés à de l'avocat crémeux, notes de citron et d'orange, gouchujang, sauce ponzu et un soupçon de sriracha

PLATS PRINCIPAUX

Sushi oshi au saumon (8)

Saumon, avocat et sauce blanche, garni d'un jalapeno mariné
ou

Sushi oshi aux pétoncles hachés (8)

Pétoncles hachés, mayonnaise épicée et sauce blanche, garnis de tobiko

DESSERT

Gâteau au fromage au thé vert et à la mangue

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.



**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 \$45 • MENU 45 \$

JANUARY 22 TO FEBRUARY 8 • DU 22 JANVIER AU 8 FÉVRIER

The Pickle Jar



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

Bacon Wrapped Water Chestnuts

Bacon-wrapped water chestnuts, deep-fried and tossed in a sweet tomato glaze

or

Deviled Eggs

Classic deviled eggs with truffle oil, mayonnaise, and green onion

or

Waldorf Salad

Crisp celery, apples, walnuts, and grapes tossed in a vegan dressing, served on a bed of lettuce

MAIN COURSE

Chicken and Dumplings

A hearty chicken stew with tender dumplings in a rich, savory broth

or

Beef Roly Poly

Roast beef rolled in pastry, served with mashed potatoes, mixed vegetables, and creamy beef gravy

or

Vegetable Loaf

Lentil and vegetable loaf with a tomato glaze, served with roasted potatoes and broccolini

DESSERT

Chocolate Pudding

Rich chocolate pudding topped with whipped cream and fresh berries

or

Pineapple Upside Down Cake

Golden pineapple sponge topped with caramelized fruit and dusted with icing sugar

or

Ambrosia Salad

House-made marshmallows, mandarins, toasted coconut, and whipped cream



Vegetarian or Vegan Option available •
Option végétarien et végétalienne disponible

ENTRÉES

Châtaignes d'eau enrobées de bacon

Châtaignes d'eau enrobées de bacon, frites et glacées d'un coulis aux tomates sucrées

ou

Œufs farcis

Œufs farcis classiques avec huile de truffe, mayonnaise et oignons verts

ou

Salade Waldorf

Céleri croquant, pommes, noix de Grenoble et raisins dans une vinaigrette végétalienne, servis sur un lit de laitue

PLATS PRINCIPAUX

Poulet et dumplings

Ragoût de poulet copieux avec dumplings tendres dans un bouillon riche et savoureux

ou

Roly Poly de bœuf

Rôti de bœuf roulé dans une pâte, servi avec purée de pommes de terre, légumes variés et sauce crémeuse au bœuf

ou

Pain de légumes

Pain de lentilles et de légumes glacé à la tomate, servi avec pommes de terre rôties et brocolinis

DESSERT

Pudding au chocolat

Pudding au chocolat riche garni de crème fouettée et de petits fruits frais

ou

Gâteau renversé à l'ananas

Gâteau éponge à l'ananas Golden garni de fruits caramélisés et saupoudré de sucre à glacer

ou

Salade d'ambrosie

Guimauves maison, mandarines, noix de coco grillée et crème fouettée



Gluten free option available •
Option sans gluten disponibles

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.



**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 \$45 • MENU 45 \$

JANUARY 22 TO FEBRUARY 8 • DU 22 JANVIER AU 8 FÉVRIER

Radisson Waterfront & Lobby Bar

RADISSON®

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

Roasted Beet and Goat Cheese Salad

With balsamic glaze

or

Savory Sweet Potato and Squash Soup

ENTRÉES

Salade de betteraves rôties et fromage de chèvre

Dans un glaçage balsamique

or

Soupe savoureuse à la patate douce et à la courge

MAIN COURSE

Oyster Mushroom and Goat Cheese Stuffed Chicken Breast

With a white wine cream sauce

or

Vegetarian Paella

With artichokes, chickpeas, olives and roasted peppers

or

European Style Spaghetti Carbonara

Served with garlic bread

PLATS PRINCIPAUX

Poitrine de poulet farcie aux pleurotes en huître et au fromage de chèvre

Servie avec une sauce crémeuse au vin blanc

ou

Paella végétarienne

Avec artichauts, pois chiches, olives et poivrons grillés

ou

Spaghetti carbonara à l'européenne

Servis avec pain à l'ail

DESSERT

House Made Apple Flan

Served with ice cream and caramel sauce

DESSERT

Flan aux pommes maison

Servi avec de la crème glacée et une sauce au caramel



Vegetarian or Vegan Option available •
Option végétarien et végétalienne disponible

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.



**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 \$45 • MENU 45 \$

JANUARY 22 TO FEBRUARY 8 • DU 22 JANVIER AU 8 FÉVRIER

Riverside Grill & Bar



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

Roasted Red Pepper & Tomato Soup

Garnished with basil oil and a parmesan crisp

or

Baby Greens Salad with Pear & Walnuts

Mixed greens, sliced pear, candied walnuts, goat cheese and balsamic vinaigrette

ENTRÉES

Soupe aux poivrons rouges rôtis et aux tomates

Garnie d'huile au basilic et d'une tuile de parmesan

ou

Salade de jeunes légumes verts aux poires et noix de Grenoble

Mesclun, poire tranchée, noix de Grenoble confites, fromage de chèvre et vinaigrette balsamique

MAIN COURSE

Herb-Crusted Chicken Breast

Served with garlic mashed potatoes, seasonal vegetables and lemon-thyme jus

or

Wild Mushroom Risotto

Creamy arborio rice with sautéed mushrooms, white wine and parmesan

PLATS PRINCIPAUX

Poitrine de poulet en croûte d'herbes

Servie avec purée de pommes de terre à l'ail, légumes de saison et jus au citron et au thym

ou

Risotto aux champignons sauvages

Riz arborio crémeux aux champignons sautés au vin blanc et au parmesan

DESSERT

Chocolate Pot de Crème

Rich dark chocolate custard with whipped cream and cocoa nibs

or

Lemon Olive Oil Cake

Light citrus cake with berry compote and mint

DESSERT

Pot de crème au chocolat

Riche crème pâtissière au chocolat noir avec crème fouettée et cacao en grains

ou

Gâteau au citron et à l'huile d'olive

Gâteau léger aux agrumes avec compote de petits fruits et menthe



Vegetarian or Vegan Option available •
Option végétarien et végétalienne disponible

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.



**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 \$45 • MENU 45 \$

JANUARY 22 TO FEBRUARY 8 • DU 22 JANVIER AU 8 FÉVRIER

Saffron Indian Food



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

Chicken/Beef Samosa (2 pcs)

With tamarind chutney

or

Veg/Vegan Momo or Chicken Momo (8 pcs)

With tomato chutney

ENTRÉES

Samosas au poulet/bœuf (2)

Servis avec chutney au tamarin

ou

Momos végétariens ou au poulet (8)

Servis avec chutney aux tomates

MAIN COURSE

Butter Chicken with Basmati Rice

And plain naan bread

or

Chicken Curry with Basmati Rice

And plain naan bread

or

Paneer Butter Masala with Basmati Rice

And naan bread

or

Potato and Spinach Curry with Basmati Rice

And naan bread

PLATS PRINCIPAUX

Poulet au beurre avec riz basmati

Servi avec pain naan nature

ou

Cari de poulet avec riz basmati

Servi avec pain naan nature

ou

Paneer au masala et au beurre

Servi avec pain naan

ou

Cari de pommes de terre et d'épinards avec riz basmati

Servi avec pain naan

DESSERT

Mango Rice Pudding

or

Gulab Jamun

DESSERT

Pouding au riz à la mangue

ou

Gulab Jamun

BEVERAGE

Mango Lassi

BOISSON

Lassi à la mangue



Vegetarian or Vegan Option available •
Option végétarien et végétalienne disponible

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.



**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 \$45 • MENU 45 \$

JANUARY 22 TO FEBRUARY 8 • DU 22 JANVIER AU 8 FÉVRIER

Sam Snead's Oak 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

Crispy Cheddar Polenta Fries

Served with lemon herb garlic aioli

or

Bacon Jalapeño Popper Rangoon

Served with sweet chili

ENTRÉES

Frites de polenta au cheddar croustillantes

Servies avec aïoli au citron et aux fines herbes

ou

Rangoons farcis au jalapeño et au bacon

Servis avec sauce chili sucrée

MAIN COURSE

Arrabiata Penne

With in house Italian sausage, chicken, grilled broccolini

or

Beer Braised Steak

With potato pave, spaghetti squash, seasonal vegetables

or

Butternut Squash, Coconut Curry

Rice, cilantro, toasted peanuts, crispy masala chickpeas

PLATS PRINCIPAUX

Pennes à la sauce arrabiata

Avec saucisse italienne maison, poulet et minibrocolis grillés

ou

Bifteck braisé à la bière

Servi avec pavés de pommes de terre, courge spaghetti et légumes de saison

ou

Cari de courge Butternut à la noix de coco

Riz, coriandre, arachides grillées et pois chiches masala croustillants

DESSERT

White Chocolate Raspberry Lemon Panna Cota

With shortbread crumble

or

Carrot Cake

Cream cheese frosting, walnuts, candied carrot, cinnamon whip

DESSERT

Panna cotta au chocolat blanc, à la framboise et au citron

Garnie de sablés émiettés

ou

Gâteau aux carottes

Glaçage au fromage à la crème, noix de Grenoble, carottes confites et crème fouettée à la cannelle

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.



**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 \$45 • MENU 45 \$

JANUARY 22 TO FEBRUARY 8 • DU 22 JANVIER AU 8 FÉVRIER

The Snooty Fox

THE SNOOTY FOX



FREDERICTON

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

Smothered Pizza Rolls

Pepperoni pizza rolls, pizza sauce, mozzarella, Chris Brothers hot pepperoni

or

Wonton Chos

Crispy wonton chips, sesame ginger slaw, chili aioli, sesame seeds

MAIN COURSE

Korean BBQ Beef Tacos

Korean bbq beef, guacamole, red cabbage, cilantro, chili aioli

or

Red Curry Cabbage Rolls

Home made cabbage rolls in a red curry coconut sauce, served with mashed potato

or

Dirty Martini Linguine

Crushed olives, linguine, garlic vodka cream sauce, parmesan Romano, garlic bread (Add chicken, steak or tofu \$4.99)

DESSERT

Blueberry Cheesecake

Homemade cheesecake topped with a local blueberry sauce and graham cracker crust

or

Chocolate Torte

Fragrant chocolate biscuit with chocolate ganache, whipped cream, chocolate drizzle

ENTRÉES

Rouleaux de pizza généreusement garnis

Rouleaux de pizza au pepperoni, sauce à pizza, mozzarella, pepperoni piquant de Chris Brothers

ou

« Nachos » de wontons

Croustilles de wontons, salade de gingembre au sésame, aioli épicé et graines de sésame

PLATS PRINCIPAUX

Tacos au bœuf coréen

Bœuf coréen, guacamole, chou rouge, coriandre et aioli épicé

ou

Cigares au chou au cari rouge

Cigares au chou faits maison dans une sauce à la noix de coco et au cari rouge. Servis avec purée de pommes de terre

ou

Linguines « Dirty Martini »

Olives écrasées, linguines, sauce crémeuse à l'ail et à la vodka, parmesan et romano. Servi avec pain à l'ail (Ajouter du poulet, du bifteck ou du tofu pour 4,99 \$)

DESSERT

Gâteau au fromage aux bleuets

Gâteau au fromage maison garni d'une sauce aux bleuets de la région. Dans une croûte de biscuits Graham

ou

Torte au chocolat

Biscuit parfumé au chocolat garni de ganache et de crème fouettée et arrosé d'un filet de chocolat

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.



**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 \$45 • MENU 45 \$

JANUARY 22 TO FEBRUARY 8 • DU 22 JANVIER AU 8 FÉVRIER

St. James' Gate

SJG

AT WEST HILLS

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

Beetroot Carpaccio

Balsamic reduction, extra virgin olive oil, orange segments and whipped goat cheese

or

Crispy Pork Belly

Braised cabbage, fennel apple slaw and apple cider gastrique

ENTRÉES

Carpaccio de betteraves

Réduction balsamique, huile d'olive extravierge, quartiers d'orange et fromage de chèvre fouetté

ou

Flanc de porc croustillant

Chou braisé, salade de fenouil et de pomme et gastrique au cidre de pomme

MAIN COURSE

Coq au Vin

Red wine demi-glace, bacon, mushrooms, pearl onion and roasted garlic mash

or

Gorgonzola Gnocchi

Spinach, candied walnuts and hot honey drizzle

or

Bouillabaisse

Shrimp, mussels, haddock, salmon, saffron tomato broth, grilled focaccia

PLATS PRINCIPAUX

Coq au vin

Demi-glace au vin rouge, bacon, champignons, oignons perlés et purée d'ail rôti

ou

Gnocchi au gorgonzola

Épinards, noix de Grenoble confites et filet de miel chaud

ou

Bouillabaisse

Crevettes, moules, aiglefin et saumon dans un bouillon de tomates parfumé au safran. Servie avec focaccia grillée

DESSERT

Rice Pudding

Saffron and coconut cream

or

Maple Whiskey Butter Tart

Walnuts, raisin, rosemary caramel and vanilla ice cream

DESSERT

Pouding au riz

Crème à la noix de coco et au safran

ou

Tartelette au beurre, à l'érable et au whisky

Noix de Grenoble, raisins secs, caramel au romarin et crème glacée à la vanille



Vegetarian or Vegan Option available •
Option végétarien et végétalienne disponible



Gluten free option available •
Option sans gluten disponibles

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.



**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 \$45 • MENU 45 \$

JANUARY 22 TO FEBRUARY 8 • DU 22 JANVIER AU 8 FÉVRIER

STMR.36 BBQ and Social



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

STMR 36 Chicken and Waffles

Double crunch fried chicken, buttermilk waffle, spiced whiskey maple glaze

or

Elote Corn Riblets

Cilantro & lime sour crema, feta crumble, green onion, chili powder popcorn

ENTRÉES

Poulet et gaufres STMR 36

Poulet frit doublement croustillant, gaufre au babeurre et glaçage à l'érable et au whisky épicé

ou

Côtes levées de maïs

Garnies de crème sure coriandre et lime, de féta émiettée et d'oignons verts et servies avec maïs soufflé assaisonné au chili

MAIN COURSE

STMR 36 BBQ Split

Creamy mashed potatoes, BBQ pork ribs, brisket burnt ends, candied bacon, green onion

or

Duo of Buffalo Shrimp Taco

Flour tortilla, garlic aioli, crisp vegetable slaw, cilantro, house cut fries

or

Vegan Grilled Tofu and Broccoli Alfredo

Cashew cream sauce

PLATS PRINCIPAUX

Assiette barbecue STMR 36

Purée de pommes de terre crémeuse, côtes levées de porc, extrémités de pointe de poitrine brûlées, bacon confit et oignon vert

ou

Duo de tacos aux crevettes Buffalo

Tortilla de blé, aioli, salad de légumes croquants, coriandre et frites maison

ou

Alfredo végétalien au tofu grillé et au brocoli

Sauce crémeuse aux noix de cajou

DESSERT

Funnel Fry Poutine

Cinnamon sugar tossed, strawberry compote, vanilla ice cream

or

Chocolate Espresso Tart

Raspberry compote, whipped cream

DESSERT

Poutine dessert

Saupoudrée de sucre à la cannelle et servie avec compote de fraises et crème glacée à la vanille

ou

Tartelette au chocolat et à l'espresso

Servie avec compote de framboises et crème fouettée



Vegetarian or Vegan Option available •
Option végétarien et végétalienne disponible

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.



**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 \$45 • MENU 45 \$

JANUARY 22 TO FEBRUARY 8 • DU 22 JANVIER AU 8 FÉVRIER

The Joyce Pub



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

Roasted Sweet Potato and Black Bean Soup

With roasted corn and feta

ENTRÉES

Soupe aux patates douces rôties et aux haricots noirs

Garnie de maïs rôti et de féta

MAIN COURSE

Bruschetta Chicken Flat Bread

Garlic butter, cherry tomato, red onion and basil, mozzarella cheese, balsamic drizzle and arugula

PLATS PRINCIPAUX

Bruschetta au poulet sur pain plat

Beurre à l'ail, tomates cerises, oignon rouge, basilic, mozzarella, filet de vinaigre balsamique et roquette

DESSERT

House Made Individual Apple Crisp

With vanilla ice cream

DESSERT

Croustillant aux pommes maison

Servi avec 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.



**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 \$45 • MENU 45 \$

JANUARY 22 TO FEBRUARY 8 • DU 22 JANVIER AU 8 FÉVRIER

Lunar Rogue Pub



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

Bruschetta

Toasted baguette rubbed with garlic, topped with diced fresh tomatoes, balsamic vinegar, fresh basil, sea salt, parmesan cheese and a bright drizzle of extra virgin olive oil

or

Jalapeño Poppers

Crispy wontons stuffed with jalapeño spiked cream cheese... Simple and delicious

or

Garlic Shrimp

Succulent shrimp sautéed in garlic, lemon and parsley butter served with a sprinkle of chili flakes and warm crusty bread for soaking up the sauce

MAIN COURSE

Salmon with Roasted Potato

Pan-seared maple salmon, paired with roasted baby potatoes, seasonal squash and asparagus pan roasted with garlic, finished with a bright lemon finish

or

Tofu Poke Bowl

Crisp marinated tofu cubes tossed in a sesame-soy glaze, layered over rice and crisp greens with vegetables, finished with a sprinkle of toasted sesame seeds, scallions and a drizzle of spicy mayo for brightness and heat

or

Fried Chicken Sandwich

Buttermilk-brined, double-breaded chicken thigh, fried until crisp, finished with tangy slaw and a pickle on a toasted brioche bun, served with your choice of side

DESSERT

Tammy's Carrot Cake

It's a classic here for a reason. House made carrot cake topped with a tangy cream cheese icing and toasted almonds

or

Chocolate Brownie

Who doesn't love a warm brownie for dessert? It's self-explanatory, really!

ENTRÉES

Bruschetta

Baguette grillée frottée à l'ail garnie de tomates fraîches en dés, de vinaigre balsamique, de basilic frais, de sel de mer et de parmesan et arrosée d'un filet d'huile d'olive extravierge

ou

Wontons farcis aux jalapeños

Wontons croustillants farcis de fromage à la crème aux piments jalapeños... Simple et délicieux

ou

Crevettes à l'ail

Succulentes crevettes sautées dans un beurre à l'ail, au citron et au persil et agrémentées d'une pincée de flocons de piment. Servies avec du pain chaud croustillant pour absorber la sauce

PLATS PRINCIPAUX

Saumon et pommes de terre rôties

Saumon à l'érable poêlé accompagné de pommes de terre grelots rôties, de courge de saison et d'asperges rôties à la poêle avec de l'ail et rehaussées d'une touche de citron

ou

Bol poké au tofu

Cubes de tofu marinés et croustillants dans un glaçage sésame et soya sur un lit de riz. Garni de légumes feuilles croquants et de divers légumes et agrémenté d'une pincée de graines de sésame grillées, d'oignons verts et d'un filet de mayonnaise épicée pour donner de l'éclat et du piquant

ou

Sandwich au poulet frit

Cuisse de poulet saumurée au babeurre, doublement panée et frite à la perfection. Garnie de salade de choux acidulée et d'un cornichon dans un pain brioché grillé. Servi avec un accompagnement de votre choix

DESSERT

Gâteau aux carottes de Tammy

Un classique, et ce n'est pas pour rien. Gâteau aux carottes maison avec glaçage au fromage à la crème acidulé et amandes grillées

ou

Brownie au chocolat

Qui ne raffole pas d'un brownie chaud comme dessert? Inutile d'en dire plus!

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.



**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 \$45 • MENU 45 \$

JANUARY 22 TO FEBRUARY 8 • DU 22 JANVIER AU 8 FÉVRIER

The Palate



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

Baba Ganoush

Roasted eggplant dip, pomegranate, crostini, crudité

or

Shrimp Scampi

Sautéed shrimp, extra virgin olive oil, chili flakes, citrus, white wine, parsley, baguette

or

Deep Fried Brussels Sprouts

Deep fried Brussels sprouts, bacon, honey, shaved parmesan

MAIN COURSE

Spaghetti & Meatballs

Homemade pork and beef meatballs, red sauce, spaghetti, parmesan, fresh parsley

or

Kimchi Fried Rice

House made kimchi, fried rice, peas, sesame, scallion, gochujang, shiitake mushroom, fried egg

or

Baked Basa

Baked catfish fillet, lemon caper dill cream sauce, crispy fingerling potato, charred broccolini

DESSERT

Sticky Toffee Pudding

or

Spiced Apple Crumble

or

Crème Brûlée

ENTRÉES

Baba Ganoush

Trempelette d'aubergines rôties garnie de grenade. Servie avec crostinis et crudités

ou

Crevettes scampi

Crevettes sautées, huile d'olive extravierge, flocons de piment, agrumes, vin blanc et persil. Servi avec baguette

ou

Choux de Bruxelles frits

Choux de Bruxelles frits, bacon, miel et copeaux de parmesan

PLATS PRINCIPAUX

Spaghetti aux boulettes de viande

Boulettes porc et bœuf maison, sauce rouge, spaghetti, parmesan et persil frais

ou

Riz frit au kimchi

Kimchi maison, riz frit, petits pois, graines de sésame, oignon vert, gochujang, champignons shiitake et œuf poêlé

ou

Pangasius au four

Filet de pangasius cuit au four, sauce crémeuse au citron, aux câpres et à l'aneth, pommes de terre Fingerling croustillantes et minibrocolis carbonisés

DESSERT

Pouding collant au caramel

ou

Croustade aux pommes épicées

ou

Crème brûlée

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.



**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 \$45 • MENU 45 \$

JANUARY 22 TO FEBRUARY 8 • DU 22 JANVIER AU 8 FÉVRIER

The Provincial



THE PROVINCIAL
GASTROLOUNGE

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

Buttered Parsnips

Poached parsnips, miso butter, roasted mushrooms, crispy leeks

or

Confit Duck Tartine

Shredded confit duck, fig jam, whipped ricotta, toasted sage, house made focaccia

ENTRÉES

Panais au beurre

Panais poché, beurre de miso, champignons rôtis et poireaux croustillants

ou

Tartine de canard confit

Canard confit effiloché, confiture de figes, ricotta fouettée et sauge grillée sur focaccia maison

MAIN COURSE

Cider Glazed Pork Ribs

Slow roasted pork ribs, crispy confit potatoes, warm apple butter, fennel arugula salad

or

Squash and Sage Risotto

Brown butter sage risotto, roasted squash, toasted hazelnuts, crispy kale, parmesan

PLATS PRINCIPAUX

Côtes de porc glacées au cidre

Côtes de porc rôties à feu doux, pommes de terre confites croustillantes et beurre de pomme chaud, servies avec salade de roquette et de fenouil

ou

Risotto à la courge et à la sauge

Risotto à la sauge et au beurre noisette, courge rôtie, noisettes grillées, chou frisé croustillant et parmesan

DESSERT

Sticky Toffee Pudding

Butterscotch soaked date cake, brown butter rum ice cream, candied nuts

or

Salted Chocolate Mousse

Creamy dark chocolate mousse, raspberry coulis, whipped espresso cream, hazelnut, chocolate curls

DESSERT

Pouding collant au caramel

Gâteau aux dattes imbibé de caramel, crème glacée au rhum et au beurre noisette, noix confites

ou

Mousse au chocolat salé

Mousse crémeuse au chocolat noir, coulis de framboise, crème fouettée à l'espresso, noisettes, copeaux de chocolat



Vegetarian or Vegan Option available •
Option végétarien et végétalienne disponible



Gluten free option available •
Option sans gluten disponibles

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.



**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 \$45 • MENU 45 \$

JANUARY 22 TO FEBRUARY 8 • DU 22 JANVIER AU 8 FÉVRIER

The Rail Bistro

**FREDERICTON
INN**
A Breath of Maritime Hospitality.

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

Kale Quinoa & Roasted Chickpea Salad

Crisp green kale and fluffy quinoa, tossed with red onion and watermelon radish, topped with spiced roasted chickpeas, and a zesty Italian lemon dressing

or

House-Made French Onion Soup

Caramelized onions in a rich red wine broth with melted cheese and house croutons

or

Seared Tuna Platter

Sesame-crusting seared tuna served with garlic aioli, crisp watermelon radish, and a drizzle teriyaki glaze

MAIN COURSE

Braised Lamb Shank

Tender Lamb Shank gently braised and complemented with a rosemary and red current jus, mashed potato, seasonal vegetables

or

Baked Maple Crusted Atlantic Salmon

Steamed baby white potato, seasonal vegetables

or

Rail Power Bowl

Brown rice, cauliflower, corn kernels, black beans, edamame bowl topped with your choice of falafel or 4oz blackened steak or 3 oz lemon honey glazed salmon or 4oz seared tuna

DESSERT

Warm Wild Berry Crisp with Whipped Cream

or

Maple Crème Brûlée

ENTRÉES

Salade de chou frisé, de quinoa et de pois chiches rôtis

Chou frisé frais et quinoa léger accompagné d'oignon rouge et de radis melon d'eau et garni de pois chiches rôtis aux épices dans une sauce au citron à l'italienne

ou

Soupe à l'oignon à la française maison

Oignons caramélisés dans un riche bouillon de vin rouge, garni de fromage fondu et de croûtons maison

ou

Assiette de thon saisi

Thon saisi en croûte de sésame servi avec aioli, radis melon d'eau croquants et filet de glaçage teriyaki

PLATS PRINCIPAUX

Jarret d'agneau braisé

Jarret d'agneau tendre braisé à feu doux nappé d'un jus de groseilles rouges au romarin. Servi avec purée de pommes de terre et légumes de saison

ou

Saumon de l'Atlantique en croûte à l'érable cuit au four

Servi avec pommes de terre gelots à chair blanche cuites à la vapeur et légumes de saison

ou

Bol santé

Riz brun, chou-fleur, grains de maïs, haricots noirs et edamames. Garniture au choix : falafel, bifteck de 4 oz noirci, saumon de 3 oz glacé au miel et au citron ou thon de 4 oz saisi

DESSERT

Croustade chaude aux petits fruits sauvages avec crème fouettée

ou

Crème brûlée à l'érable

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.



**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 \$45 • MENU 45 \$

JANUARY 22 TO FEBRUARY 8 • DU 22 JANVIER AU 8 FÉVRIER

The Social House by Monks & Jonesie



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

Heirloom Bruschetta

Fresh heirloom tomatoes, halloumi cheese, grilled baguette and drizzled with a balsamic glaze

or

Caramelized Root Vegetable Salad

With a pistachio vinaigrette and goat cheese

MAIN COURSE

Truffle Chicken Mac'n'Cheese

Cavatappi noodles, cheesy truffle cheese sauce, fresh herbs cracked black peppers and grilled chicken

or

Tuscan Butter Shrimp

Plump shrimp, basmati rice, creamy sundried tomato sauce, spinach, parmesan cheese, fresh basil

DESSERT

Raspberry Mousse Cake

A light and airy vanilla cake with a smooth raspberry mousse topping

or

Deconstructed Dubai Chocolate Bar

Pistachio cream, tahini dark chocolate mousse, white chocolate kataifi paste swerved with phyllo pinwheels



Vegetarian or Vegan Option available •
Option végétarien et végétalienne disponible

ENTRÉES

Bruschetta patrimoniale

Tomates anciennes fraîches, halloumi et baguette grillée. Arrosée d'un filet de glaçage balsamique

ou

Salade de légumes-racines caramélisés

Vinaigrette à la pistache et au fromage de chèvre

PLATS PRINCIPAUX

Macaroni au fromage au poulet et à la truffe

Cavatappis, sauce au fromage à la truffe, herbes fraîches, poivre noir concassé et poulet grillé

ou

Crevettes au beurre à la toscane

Crevettes dodues, riz basmati, sauce crémeuse aux tomates séchées au soleil, épinards, parmesan et basilic frais

DESSERT

Gâteau à la mousse aux framboises

Gâteau à la vanille léger recouvert d'une mousse onctueuse à la framboise

ou

Tablette de chocolat Dubaï déconstruite

Crème de pistaches, mousse au chocolat noir et au tahini et pâte de kataifi au chocolat blanc avec roulades de pâte phyllo



Gluten free option available •
Option sans gluten disponibles

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.



**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 \$45 • MENU 45 \$

JANUARY 22 TO FEBRUARY 8 • DU 22 JANVIER AU 8 FÉVRIER

Wetmore-Street Bar & 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

Smoked Brisket Croquettes

With chipotle mayo

or

Roasted Butternut Soup

With crème fresh

ENTRÉES

Croquettes de pointe de poitrine fumée

Servies avec mayonnaise au chipotle

ou

Soupe à la courge Butternut rôtie

Rehaussée de crème fraîche

MAIN COURSE

Pork Schnitzel

Bacon mushrooms gravy, mash and seasonal vegetables

or

Grilled Salmon

Maple butter, rice and seasonal vegetables

PLATS PRINCIPAUX

Schnitzel de porc

Servi avec sauce aux champignons et au bacon, purée de pommes de terre et légumes de saison

ou

Saumon grillé

Beurre à l'érable, riz et légumes de saison

DESSERT

Deep Fried Pineapple Rings

Served with whipped cream

or

Apple Crumble Pie

Ice cream, warm salted caramel

DESSERT

Anneaux d'ananas frits

Servis avec de la crème fouettée

ou

Tarte croustade aux pommes

Servi avec crème glacée et caramel salé chaud

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.



**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 \$45 • MENU 45 \$

JANUARY 22 TO FEBRUARY 8 • DU 22 JANVIER AU 8 FÉVRIER

Wolastoq Wharf



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

Shrimp Bruschetta Crostini

Grilled shrimp toasted crostini, topped with fresh tomato, basil, and a drizzle of balsamic glaze

or

Roasted Red Pepper and Feta Dip

Smooth feta and roasted red peppers served with naan and corn chips

MAIN COURSE

Seafood Fettuccine

Shrimp, scallops, mussels, lobster, peppers and onions in a creamy garlic sauce with fettuccine noodles

or

Herb Roasted Chicken Supreme with a Lemon Thyme Jus

Chicken supreme roasted with garlic, rosemary and thyme, served with garlic mashed potatoes and seasonal vegetables, finished with a lemon thyme jus

DESSERT

Chocolate Crème with Sea Salt

Velvety chocolate custard finished with a touch of sea salt

or

Lemon Cream Custard

Smooth lemon cream with fresh berry topping

ENTRÉES

Crostinis à la bruschetta aux crevettes

Crostinis garnis de crevettes grillées, de tomates fraîches et de basilic arrosés d'un filet de glaçage balsamique

ou

Trempelette aux poivrons rouges rôtis et à la féta

Féta onctueuse et poivrons rouges rôtis servis avec pain naan et croustilles de maïs

PLATS PRINCIPAUX

Fettucines aux fruits de mer

Crevettes, pétoncles, moules, homard, poivrons et oignons dans une sauce crémeuse à l'ail sur fettucines

ou

Suprême de poulet rôti aux herbes avec jus au thym et au citron

Suprême de poulet rôti à l'ail, au romarin et au thym, servi avec une purée de pommes de terre à l'ail et des légumes de saison et nappé d'un jus au thym et au citron

DESSERT

Crème au chocolat et sel de mer

Crème pâtissière au chocolat veloutée saupoudrée d'une pincée de sel de mer

ou

Crème pâtissière au citron

Crème onctueuse au citron garnie de petits fruits frais

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.