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** **#TABLESGOURMANDESDELACAPITALE**

SUPPORT FRED LOCAL
SOUTENIR FRED LOCALEMENT

TOURISME DE LA RÉGION DE LA CAPITALE
Fredericton
CAPITAL REGION TOURISM

FROSTival

The Rail Bistro - Dine Around.indd 1 2025-11-27 9:27 AM

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

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 aïoli, radis melon d'eau croquants et filet de glaçage teriyaki

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

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 grelots 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

Warm Wild Berry Crisp with Whipped Cream

or

Maple Crème Brûlé

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.

The Rail Bistro - Dine Around.indd 2 2025-11-27 9:27 AM