

In Celebration of *Fine Cuisine* | Une célébration de la *bonne cuisine*



JANUARY 24 – FEBRUARY 10  
DU 24 JANVIER AU 10 FÉVRIER



Menu: \$31

Menu: 31 \$

**Fredericton**  
TOURISM • TOURISME



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.

## APPETIZER

**Tomato and Grilled Cheese** (vegetarian)  
(could be done Vegan and GF)

Fire-roasted tomato basil soup, sour dough grilled  
3-cheese

Suggested craft beer pairing: Picaroons Best Bitter \$6.75  
or

**Provençal Bibb** (vegetarian)

(could be done Vegan and GF)

Crisp Boston bibb, chunky vegetable, feta and oregano,  
sundried tomato tapenade

Suggested craft beer pairing: Picaroons Yippee IPA \$6.75

## ENTRÉE

**Chipotle Pork Cavatappi**

Pulled pork shoulder, chipotle bbq sauce, roasted  
vegetable, sharp cheddar cheese veloute

Suggested craft beer pairing: Graystone Black IPA \$6.75  
or

**Chicago Strip Steak GF**

6 oz striploin steak, quick seared, blackened spiced,  
fingerling potatoes, onions, mushrooms, peppers,  
caramelized onion butter

Suggested craft beer pairing: Garrison Tall Ship \$6.75  
or

**Bacon-wrapped Halibut GF**

Skewered halibut bites, sweet potato mash, double  
smoked bacon, wilted kale, dried cranberries, lemon  
buerre blanc

Suggested craft beer pairing: Grimross Pale Ale \$6.75

## DESSERT

**Gingerbread Donut and Coffee**

Gingerbread mouse, espresso chocolate ganache,  
ginger bread crumble

Suggested craft beer pairing: Graystone Black IPA \$6.75  
or

**Berry Shortcake** (vegan and GF)

Strawberry sorbet, mixed berry compote, vanilla  
spongecake

Suggested craft beer pairing: Maybee Tailwind \$6.75

## ENTRÉES

**Fromage grillé et tomate** (végétarien)

(option végétalienne et sans gluten)

Soupe de tomates grillées sur le feu et basilic, pain au levain grillé aux  
trois fromages

Suggestion de bière artisanale en accompagnement :  
Picaroons Best Bitter 6,75 \$

ou

**Bibb provençale** (végétarien) (option végétalienne et sans gluten)

Laitue bibb ou Boston croustillante, légumes en morceaux, feta et  
origan, tapenade de tomates séchées

Suggestion de bière artisanale en accompagnement :  
Picaroons Yippee IPA 6,75 \$

## PLATS PRINCIPAUX

**Cavatappi au porc et chipotle**

Épaule de porc effiloché, sauce barbecue au chipotle, légumes grillés,  
cheddar fort fondu

Suggestion de bière artisanale en accompagnement :  
Graystone Black IPA 6,75 \$

ou

**Steak Chicago** (sans gluten)

Contre-filet de 170 g (6 oz) saisi, noirci et épicé, pommes de terre  
grelots, oignons, champignons, poivrons, beurre à l'oignon caramélisé

Suggestion de bière artisanale en accompagnement :  
Garrison Tall Ship 6,75 \$

ou

**Aiglefin bardé de bacon** (sans gluten)

Bouchées d'aiglefin en brochette, purée de patates douces, bacon  
doublement fumé, chou frisé fané, canneberges séchées, beurre blanc  
au citron

Suggestion de bière artisanale en accompagnement :  
Grimross Pale Ale 6,75 \$

## DESSERTS

**Beignet de pain d'épices et café**

Mousse de pain d'épices, ganache au chocolat et espresso, pain d'épices  
émietté

Suggestion de bière artisanale en accompagnement :  
Graystone Black IPA 6,75 \$

ou

**Gâteau sablé aux baies** (option végétalienne et sans gluten)

Sorbet à la fraise, compote de petits fruits, gâteau éponge à la vanille

Suggestion de bière artisanale en accompagnement :  
Maybee Tailwind 6,75 \$

