



**DINE AROUND  
FREDDY**

**TABLES GOURMANDES  
DE LA CAPITALE**

**SAVOUR THE FLAVOURS  
OF FREDERICTON**

**DÉGUSTEZ LES SAVEURS  
DE FREDERICTON**



**MENU \$35 • MENU 35 \$**

**JANUARY 21 TO FEBRUARY 7 • DU 21 JANVIER AU 7 FÉVRIER**

**m2nks  
Jonesie**  
GASTRO • TRUCK

[DINEAROUNDFREDERICTON.CA](http://DINEAROUNDFREDERICTON.CA)

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



## SMALL

### Greek Naan Quesadillas

Sun dried tomatoes, spinach, kalamata olives and feta topped with fresh dill and served with house-made tzatziki

*Suggested pairing:*  
*Half Cut Tickle Fight IPA*

or

### Smoked Salmon Fennel Salad with Ginger Vinaigrette

Bok choy, fresh basil and cilantro

*Suggested pairing:*  
*York County Cider Spring Cider*

## BIG

### Crab Stuffed Haddock Fillets with Poblano Sauce

Roasted broccolini and lemon wedge potatoes

*Suggested pairing:*  
*New Maritime Juicy Double IPA*

or

### Apple-Pork Ragù: (Tony's Prime Cuts)

Slow cooked pork and apples in rich tomato sauce, egg noodles, fried capers and fresh basil

*Suggested pairing:*  
*Picaroon's Winter Warmer*

or

### Roasted Vegetable Stack

Zucchini, red peppers, and eggplant layered in basil marinara, quinoa and walnut crumble in a herbed oil

*Suggested pairing:*  
*Big Axe Chocolate Oatmeal stout*

## DESSERT

### Mango "Nice" Cream

Dairy free, served with a matcha cookie

*Suggested pairing:*  
*Peanut butter mocha cocktail*

or

### Cinnamon Roll Cake

Topped with a pipette of "Big Fiddle Still" rum butter liqueur

*Suggested pairing: Pumpkin White Russian*



Vegetarian or Vegan Option available •  
Option végétarien et végétalienne disponible

## ENTRÉES

### Quésadillas grecques au pain naan

Tomates séchées, épinards, olives Kalamata et féta, garnies d'aneth frais et servies avec tzatziki maison

*Accompagnement suggéré :*  
*IPA Half Cut Tickle Fight*

ou

### Salade de fenouil au saumon fumé avec vinaigrette au gingembre

Pak-choï, basilic frais et coriandre

*Accompagnement suggéré :*  
*cidre Spring Cider de York County Cider*

## PLATS PRINCIPAUX

### Filets d'aiglefin farcis au crabe, sauce Poblano

Minibrocolis rôtis et pommes de terre en quartiers au citron

*Accompagnement suggéré :*  
*Double IPA Juicy de New Maritime*

ou

### Ragoût porc et pomme : (Tony's Prime Cuts)

Mijoté de porc et de pommes dans une riche sauce tomate, nouilles aux œufs, câpres frites et basilic frais

*Accompagnement suggéré :*  
*Winter Warmer de Picaroon's*

ou

### Légumes sautés en étage

Zucchini, poivrons rouges et aubergines en couches avec marinara au basilic, quinoa et noix émiettées

*Accompagnement suggéré :*  
*stout Chocolate Oatmeal de Big Axe*

## DESSERT

### « La crème sans crème » glacée à la mangue

Sans produits laitiers, servie avec un biscuit matcha

*Accompagnement suggéré :*  
*cocktail moka au beurre d'arachides*

ou

### Gâteau roulé à la cannelle

Garni avec une pipette de liqueur de beurre de rhum « Big Fiddle Still »

*Accompagnement suggéré : Pumpkin White Russian*



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.

TAKE-OUT OR DELIVERY MAY BE AN OPTION AT SOME RESTAURANTS. PLEASE CALL AHEAD TO AVOID DISAPPOINTMENT.

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.

DES RESTAURANTS ACCEPTENT PEUT-ÊTRE LES COMMANDES À EMPORTER OU DE FAIRE LA LIVRAISON. TÉLÉPHONEZ POUR ÉVITER LES DÉCEPTIONS.