



**DINE AROUND
FREDDY**

**TABLES GOURMANDES
DE LA CAPITALE**

**SAVOUR THE FLAVOURS
OF FREDERICTON**

**DÉGUSTEZ LES SAVEURS
DE FREDERICTON**



MENU \$31 • MENU 31 \$

JANUARY 16 TO FEBRUARY 2 • DU 16 JANVIER AU 2 FÉVRIER



DINEAROUNDFREDERICTON.CA

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



Fredericton
TOURISM • TOURISME



SMALL

Sucker Punch Veggie Tempura (VEG)

Lightly battered fresh vegetables with a sweet & spicy soy sesame sauce that catches you off guard with a one-two punch

or

Salmon Run Sushi Sliders

Smoked salmon settles onto breaded sticky rice buns accompanied by complimentary flavours of dill cream cheese, red onion, capers & Sriracha mayo ~ a fun infusion of Japanese and Italian palates

or

Prosciutto Wrapped Sea Scallops (3) (GF)

Fresh sea scallops wrapped in thinly shaved prosciutto, paired with a fine root beer reduction which marries sweet & savoury quite happily

BIG

Rosemary Basted Pork Tenderloin (GF)

Juicy, full-flavoured pork tenderloin basted in rosemary butter with oven roasted potato wedges, sautéed vegetables & a pop of colourful winter vegetable purée

or

Picada Lobster Risotto

Creamy arborio rice envelops roasted cauliflower florets, house dried tomatoes, asparagus & lobster, topped with a crunchy Catalan-style chocolate infused pesto

or

Falafel with Tabbouleh Salad (VEG)

Crunchy, savoury, hearty quenelles of falafel served with a refreshing tabbouleh, cool Tzatziki, roasted Greek-style potato & pickled turnip

DESSERT

Just Like Home Apple Crumble

A warm & comfortable dish of stewed apples, cinnamon & sweet crumb topping paired with vanilla ice cream & locally sourced maple syrup

or

Ice Cream Sandwiches

It's hard to be afraid of the cold when it tastes like vanilla & is sandwiched between our own delicious oven-baked cookies

VEG | Vegetarian or Vegan Option available •
Option végétarien et végétalienne disponible

ENTRÉES

Tempura de légumes coup de poing (VEG)

Légumes frais enrobés d'une légère panure et sauce au sésame et soya sucrée et épicée qui vous prendront par surprise

ou

Mini sushi-burgers au saumon en bouquet

Saumon fumé dans un petit pain au riz collant pané accompagné de fromage à la crème à l'aneth, d'oignons rouges, de câpres et de mayonnaise sriracha dans cette infusion amusante de saveurs japonaises et italiennes.

ou

Pétoncles géants enveloppés de prosciutto (3) (GF)

Pétoncles géants frais enveloppés de prosciutto finement tranché et accompagnés d'une fine réduction de racinette qui marie à merveille le sucré et le salé.

PLATS PRINCIPAUX

Filet de porc arrosé au romarin (GF)

Filet de porc juteux et savoureux arrosé au beurre de romarin avec quartiers de pommes de terre cuites au four, légumes sautés et purée de légumes d'hiver colorée

ou

Risotto à la picada au homard

Riz arborio crémeux enveloppant des fleurons de chou-fleur rôti, des tomates séchées maison, des asperges et du homard et garni d'un pesto infusé au chocolat à la catalane croustillant

ou

Falafel avec salade de taboulé (VEG)

Quenelles de falafel croustillantes, savoureuses et satisfaisantes servies avec salade de taboulé fraîche, tzatziki rafraîchissant, pommes de terre rôties à la grecque et navet mariné

DESSERTS

Croustade aux pommes comme à la maison

Plat chaud et savoureux de pommes cuites, garniture sucrée à la cannelle, accompagné de crème glacée à la vanille et de sirop d'érable de la région

ou

Sandwichs à la crème glacée maison

Difficile de craindre le froid avec notre sandwich fait de délicieux biscuits maison cuits au four au goût de vanille

GF | 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.