



**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

mo·co
downtown

DINEAROUNDFREDERICTON.CA

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



Fredericton
TOURISM • TOURISME



SMALL

Tortellini en Brodo

Traditional meat stuffed pasta served in a rich chicken broth

or

Passatelli en Brodo (VEG)

Parmesan bread dumplings served in a decadent roasted winter vegetable broth

BIG

Braciolo

Thinly sliced beef, stuffed with prosciutto, breadcrumbs & herbs, slowly simmered in Nonna C's tomato sauce until fork tender. Served with parmesan mashed potatoes & winter vegetables

or

Pumpkin Ravioli (VEG)

Sweet winter squash ravioli in a brown butter white wine sauce, wilted spinach, mushrooms & crispy potato straws

or

Arctic Char

Farm raised NB Arctic Char pan fried, topped with a bacon-olive relish. Served with mixed mushroom risotto cake & winter vegetables

DESSERT

Espresso Brownie

Decadent brownie served hot, vanilla ice cream & espresso chocolate bean crumble

or

White Russian Crème Brulee

Classic crème brulee made with Kahlua & served with a crispy cigarillo wafer

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

ENTRÉES

Tortellini en Brodo

Pâtes farcies traditionnelles servies dans un riche bouillon de poulet

ou

Passatelli en Brodo (VEG)

Boules de pain au parmesan servies dans un décadent bouillon de légumes d'hiver rôtis

PLATS PRINCIPAUX

Braciolo

Fines tranches de bœuf, farcies au prosciutto, à la chapelure et aux herbes, mijotées à feu doux dans la sauce tomate de Nonna C jusqu'à ce qu'elles se défassent à la fourchette. Servi avec une purée de pommes de terre au parmesan et des légumes d'hiver

ou

Raviolis à la courge (VEG)

Raviolis farcis à la courge d'hiver dans une sauce au vin et au beurre brun avec tombée d'épinards, champignons et pommes de terre pailles croustillantes

ou

Omble chevalier

Omble chevalier d'élevage du Nouveau-Brunswick frit à la poêle et garni d'une relish au bacon et aux olives. Servi avec une galette de risotto aux champignons et légumes d'hiver

DESSERT

Brownie espresso

Brownie décadent servi chaud, crème glacée à la vanille et crumble aux fèves de café et de cacao

ou

Crème brûlée au White Russian

Crème brûlée classique faite avec du Kahlua et servie avec une gaufrette cigarillo crouillante

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.