



**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
m a c t a q u a c

DINEAROUNDFREDERICTON.CA

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



Fredericton
TOURISM • TOURISME



SMALL

Salad (VEG)

Roasted red peppers, sweet potatoes, mushrooms & red onions with baby spinach & arugula. Dressed with a balsamic vinaigrette & topped with crumbled feta cheese

or

Soup

Hearty clam chowder with pancetta, cubed potatoes, topped with shredded cheese

BIG

Beef

Grilled AAA beef sirloin grilled to your liking topped with a white wine cream sauce & cold-water baby shrimp. Parmesan mashed potatoes & classic creamed spinach

or

Chicken

Thai style grilled chicken satays with herb & ginger fried rice, Thai coconut-peanut sauce & seasonal vegetables

or

Pasta (VEG)

Handmade roasted butternut squash ravioli in a sage brown butter sauce with toasted walnuts & parmesan

DESSERT

Mac & a Half

Warm chocolate chip cookies with vanilla ice cream in the middle & a drizzle of chocolate & butterscotch on top

or

Mousse

Lemon lime cheesecake mousse
blueberry-balsamic compote
& house-made graham crackers

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

ENTRÉES

Salade (VEG)

Poivron rouge rôti, patate douce, champignons et oignon rouge avec jeunes épinards et roquette Assaisonnée d'une vinaigrette balsamique et garnie de féta émietté

ou

Soupe

Chaudrée de palourdes consistante avec pancetta, pommes de terre en cubes et fromage râpé

PLATS PRINCIPAUX

Bœuf

Surlonge de bœuf AAA grillé à votre goût nappé d'une sauce crémeuse au vin blanc et accompagné de crevettes nordiques. Purée de pommes de terre au parmesan et épinards en crème

ou

Poulet

Brochettes de poulet à la thaïe services avec riz frit aux herbes et au gingembre, sauce thaïe à la noix et de coco et aux arachides, servies avec légumes de saison

ou

Pâtes (VEG)

Raviolis à la courge musquée faits maison dans une sauce à la sauge et au beurre brun avec noix grillées et parmesan

DESSERT

Mac et demi

Nid de biscuits aux brisures de chocolat chauds, servi avec de la crème glacée à la vanille et garni de chocolat et de caramel

ou

Mousse

Mousse au fromage au citron et à la lime, servie avec compote de bleuets au balsamique et biscuits Graham maison

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.