

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



JANUARY 18 – FEBRUARY 4
DU 18 JANVIER AU 4 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

Garden Fresh Salad (Gluten free)

or

Caesar Salad (Can be made gluten free)

or

Soup of the Day

MAINS

8oz Tender Prime Rib au Jus

A Tender cut of our famous Prime Rib au Jus or charbroiled to your specifications.

(Choice of side: NB Baker, Mousseline potatoes or rice pilaf and vegetable of the day)

(Gluten free)

or

6oz Poached Salmon

Fresh Atlantic salmon poached in a wine bouillon and glazed with hollandaise cream sauce.

(Choice of side: NB Baker, Mousseline potatoes or rice pilaf and vegetable of the day)

(Gluten free)

or

Portobello Mushroom Burger*

Marinated full mushroom cap topped with aged cheddar & aioli sauce on a toasted bun.

Served with your choice of potato or rice and vegetable of the day. (Vegetarian)

or

Ginger Teriyaki Rice Bowl*

Fresh Asian veggies drizzled with ginger teriyaki sauce and served on a bed of steamed rice

(Vegan)

** Portobello Mushroom Burger & Ginger Teriyaki Rice Bowl come with both soup and choice of salad*

DESSERT

White Chocolate Lemon Cheesecake

or

Maple Crème Brûlée (Gluten free)

or

Melon Ball Sorbet (Vegan)

ENTRÉES

Salade fraîche du jardin (Sans gluten)

ou

Salade César (Peut être préparée sans gluten)

ou

Soupe du jour

PLATS PRINCIPAUX

Tendre côte de bœuf au jus de 8 onces

Partie tendre de notre renommée côte de bœuf au jus ou cuite sur le gril à votre goût.

Choix d'accompagnement : pomme de terre du Nouveau-Brunswick, mousseline de pommes de terre ou riz pilaf et légume du jour (Sans gluten)

ou

Saumon poché de 6 onces

Saumon de l'Atlantique frais, poché dans un bouillon au vin et nappé de sauce hollandaise.

Choix d'accompagnement : pomme de terre du Nouveau-Brunswick, mousseline de pommes de terre ou riz pilaf et légume du jour

ou

Hamburger au champignon Portobello*

Chapeau de champignon entier dans une sauce à l'aioli et au cheddar vieilli sur un pain grillé, servi avec votre

choix de pommes de terre ou de riz et le légume du jour (Mets végétarien)

ou

Bol de riz teriyaki au gingembre*

Légumes asiatiques frais arrosés d'un filet de sauce teriyaki au gingembre et servis sur un lit de riz vapeur

(Mets végétalien)

** Hamburger au champignon portobello et bol de riz teriyaki au gingembre, servi avec soupe et salade au choix*

DESSERTS

Gâteau au fromage citron et chocolat blanc

ou

Crème brûlée à l'érable (Sans gluten)

ou

Sorbet aux boules de melon (Mets végétalien)

