

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

Halloumi salad
with basil and tomato, lemon-honey dressing

or

Roasted squash soup
with coconut and maple

ENTRÉES

Salade de halloumi,
basilic et tomates, arrosée de vinaigrette au miel et
au citron

ou

Soupe à la courge rôtie,
noix de coco et sirop d'érable

MAINS

Braised lamb shank
with garlic mash, maple glazed root vegetables

or

Blackened Basa
with sweet potato hash, honey-wilted spinach

or

Thai quinoa stir fry
with leeks, peppers, snow peas
(Vegan)

PLATS PRINCIPAUX

Jarret d'agneau braisé,
purée de pommes de terre à l'ail et légumes-racines
glacés à l'érable

ou

Pangasius noirci
purée de patates douces et épinards retombés au
miel

ou

Sauté de quinoa à la thaïe avec poireaux,
poivrons et pois mange-tout
(Mets végétalien)

DESSERT

Personal size pecan pie

or

**White cake with dulce de leech and shaved
chocolate**

DESSERTS

Tarte aux pacanes pour une personne

ou

**Gâteau blanc avec dulce de leche et copeaux de
chocolat**