



**DINE AROUND
FREDDY**

**TABLES GOURMANDES
DE LA CAPITALE**

**SAVOUR THE FLAVOURS
OF THE CAPITAL REGION**

**DÉGUSTEZ LES SAVEURS DE
LA RÉGION DE LA CAPITALE**



MENU \$39 • MENU 39 \$

JANUARY 19 TO FEBRUARY 5 • DU 19 JANVIER AU 5 FÉVRIER



DINEAROUNDFREDERICTON.CA

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



RÉGION DE LA CAPITALE DE
FREDERICTON
CAPITAL REGION

**SUPPORT
FRED
LOCAL**



**SOUTENIR
FRED
LOCALEMENT**

STARTER

Cream “Chipped” Beef on Toast

Diced beef, rich cream sauce on house made white bread.
(Pairs well with Grimross Pilsner)

or

Clairmont Salad 🌱

Cabbage, carrots, celery, cucumber and onion tossed in a sweet and tangy dressing.
(Pairs well with Big Axe Blonde)

MAIN COURSE

Fried Bologna Dinner

House made bologna served with confit baby potatoes, sauteed mushroom and onions, and a sunny side egg. (Pairs well with Picaroons Irish Red Ale)

or

Dill Pickle Mac and Cheese 🌱

Creamy dill cheese sauce, dill pickles and macaroni.
(Pairs well with Off Grid Pale Ale)

or

Vegan “Chicken” and Waffles 🌱

Vegan fried chicken, vegan waffle and white gravy.
(Pairs well with Graystone IPA)

DESSERT

Deep Fried Carrot Cake

Cream cheese frosting dip.

or

Vegan Grande Marnier Pot de Crème 🌱

or

Poor Man’s Lemon Tart

AKA vinegar pie.



Vegetarian or Vegan Option available •
Option végétarien et végétalienne disponible

ENTRÉES

Morceaux de bœuf à la crème sur pain grillé

Bœuf en dés, riche sauce à la crème sur pain blanc maison.
(S'accompagne bien d'une Pilsner de Grimross)

ou

Salade Clairmont 🌱

Chou, carottes, céleri, concombre et oignon dans une vinaigrette sucrée et acidulée.
(S'accompagne bien d'une blonde de Big Axe)

PLATS PRINCIPAUX

Repas de saucisson de Bologne frit

Saucisson de Bologne maison servi avec pommes de terre grelots confites et champignons et oignons sautés et un œuf sur le plat. (S'accompagne bien d'une ale Irish Red de Picaroons)

ou

Macaroni au fromage et cornichons à l'aneth 🌱

Sauce crémeuse au fromage et à l'aneth, cornichons à l'aneth et macaroni. (S'accompagne bien d'une pale ale Off Grid)

ou

« Poulet » et gaufres végétaliens 🌱

Poulet frit végétalien, gaufres végétaliennes et sauce blanche. (S'accompagne bien d'une IPA Graystone)

DESSERT

Gâteau aux carottes frit

Trempeuse glacée de fromage à la crème.

ou

Pot de crème Grand Marnier végétalien 🌱

ou

Tartelette au citron Poor Man

Tarte au vinaigre.



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.