



**DINE AROUND  
FREDDY**

**TABLES GOURMANDES  
DE LA CAPITALE**

**SAVOUR THE FLAVOURS  
OF FREDERICTON**

**DÉGUSTEZ LES SAVEURS  
DE FREDERICTON**



**MENU \$35 • MENU 35 \$**

**JANUARY 21 TO FEBRUARY 7 • DU 21 JANVIER AU 7 FÉVRIER**

**REGENCY**  
RESTAURANT • BAR

[DINEAROUNDFREDERICTON.CA](http://DINEAROUNDFREDERICTON.CA)

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



## SMALL

**Garden Fresh Salad** 

or

**Caesar Salad** 

or

**Soup of the Day**

## BIG


**8oz Tender Prime Rib au Jus** 

Charbroiled to perfection

*Suggested pairing:*

*Graystone: Into the woods brown Ale \$8.50*

or


**Atlantic Salmon Your Way** 

Charbroiled and poached in wine bouillon;  
baked with garlic topping or blackened  
with a Cajun spice

*Suggested pairing:*

*Graystone: Patagonia Pale Ale \$8.50*

or



**Black Bean Burger** 

Black bean burger with fresh cilantro,  
chili peppers and lime zest, guacamole, salsa  
and lettuce root vegetable fries

*Suggested pairing:*

*Picaroons Dark and Stormy Night \$8.50*

or

**Portobello and Mushroom Stroganoff**  

A rich and meaty Vegan Stroganoff with  
Portobello mushrooms, served with rice

*Suggested pairing:*

*Picaroons Best Bitter \$8.50*

## DESSERT

**Chocolate Almond Torte** 

or

**Pecan Bread and Butter Pudding**

Vanilla rum sauce

or

**Maple Crème Brûlée**



Vegetarian or Vegan Option available •  
Option végétarien et végétalienne disponible

## ENTRÉES

**Salade fraîche du jardin** 

ou

**Salade César** 

ou

**Soupe du jour**

## PLATS PRINCIPAUX

**Tendre côte de bœuf au jus de 8 onces** 

Grillée à la perfection

*Accompagnement suggéré :*

*ale brune Into the Woods de Graystone 8,50 \$*

ou


**Saumon de l'Atlantique à votre façon** 

Grillé et poché dans un bouillon au vin, cuit au  
four avec garniture à l'ail ou noirci aux  
épices cajun

*Accompagnement suggéré :*

*pale ale Patagonia de Graystone 8,50 \$*

ou



**Hamburger aux haricots noirs** 

Hamburger aux haricots noirs avec coriandre  
fraîche, piments chilis et zeste de lime, guacamole,  
salsa et laitue frites de légumes-racines

*Accompagnement suggéré :*

*Picaroons Dark and Stormy Night 8,50 \$*

ou


**Stroganoff aux champignons portobello**  

Stroganoff végétalien riche et consistant aux  
champignons portobellos Servi avec du riz

*Accompagnement suggéré :*

*ale Best Bitter de Picaroons 8,50 \$*

## DESSERT

**Torte au chocolat et aux amandes** 

ou

**Pouding au pain aux pacanes et au beurre**

Sauce vanillée au rhum

ou

**Crème brûlée à l'érable**



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.

TAKE-OUT OR DELIVERY MAY BE AN OPTION AT SOME  
RESTAURANTS. PLEASE CALL AHEAD TO  
AVOID DISAPPOINTMENT.

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.

DES RESTAURANTS ACCEPTENT PEUT-ÊTRE LES  
COMMANDES À EMPORTER OU DE FAIRE LA LIVRAISON.  
TÉLÉPHONEZ POUR ÉVITER LES DÉCEPTIONS.