

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



JANUARY 24 – FEBRUARY 10  
DU 24 JANVIER AU 10 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)



Snap a photo of your  
meal and tag it with  
#DineAroundFreddy  
for your chance to  
win!