



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

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



RÉGION DE LA CAPITALE DE  
**FREDERICTON**  
CAPITAL REGION

**SUPPORT  
FRED  
LOCAL**



**SOUTENIR  
FRED  
LOCALEMENT**

## STARTER

### Caesar Salad

Romaine, bacon, cheese, dressing and croutons.

*or*

### Beet Salad

Marinated beets, dried cranberries, feta cheese, arugula and kale leaves with balsamic vinaigrette.

*or*

### House Made French Onion Soup

Onion, cheese, croutons and red wine.

## ENTRÉES

### Salade César

Romaine, bacon, fromage, vinaigrette et croûtons.

*ou*

### Salade de betteraves

Betteraves marinées, canneberges séchées, feta, roquette et feuilles de chou frisé accompagnées de vinaigrette balsamique.

*ou*

### Soupe à l'oignon à la française maison

Oignon, fromage, croûtons et vin rouge.

## MAIN COURSE

### 6oz Prime Rib au Jus

6oz au jus, horseradish, potato and vegetables.

*or*

### Braised Spring Lamb

Spring lamb shank, rich plum jus, potato and vegetables.

*or*

### Herb Crusted Baked Maple Cod

6oz cod fillet, potato and vegetables.

*or*

### Vegetarian Thai Green Curry

Vegetables, aromatic coconut cream sauce, thai spices and rice.

\*Add: chicken breast \$5, sausage \$6 or shrimp \$7

## PLATS PRINCIPAUX

### Côte de bœuf au jus (6 oz)

Côte de bœuf au jus de six onces, raifort, pomme de terre et légumes.

*ou*

### Agneau de printemps braisé

Jarret d'agneau de printemps, riche jus de prune, pomme de terre et légumes.

*ou*

### Morue à l'érable en croûte aux herbes cuite au four

Filet de morue de 6 oz, pomme de terre et légumes.

*ou*

### Curry vert thaïlandais végétarien

Légumes, sauce crémeuse à la noix de coco aromatisée, épices thaïlandaises et riz.

\*Ajout : poitrine de poulet 5 \$, saucisse 6 \$ ou crevettes 7 \$

## DESSERT

### Warm Ginger Spiced Bread Pudding with Apple Cider Butter Sauce

*or*

### Chocolate Almond Torte

*or*

### Crème Brûlée

## DESSERT

### Pudding au pain épice au gingembre chaud accompagné d'une sauce au beurre de cidre

*ou*

### Torte au chocolat et aux amandes

*ou*

### Crème brûlée



Vegetarian or Vegan Option available •  
Option végétarien et végétalienne disponible



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.