



**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

Charred Brussels Sprouts Salad

Smoked and charred brussels sprouts with cranberries, walnuts and goat cheese in a honey mustard vinaigrette.

or

Curried Pumpkin Soup

Pumpkin smoked and pureed with a house blend of spices and herbs, finished with coconut cream.

ENTRÉES

Salade de choux de Bruxelles grillés

Choux de Bruxelles fumés et carbonisés servis avec canneberges, noix et fromage de chèvre dans une vinaigrette au miel et à la moutarde.

ou

Soupe à la citrouille et au cari

Purée de citrouille fumée assaisonnée d'un mélange maison d'épices et d'herbes et garnie d'une crème de noix de coco.

MAIN COURSE

Smoked BBQ Ribs

¼ rack of side ribs hickory smoked with our house BBQ sauce served over our umami kick mac and cheese with mushrooms and smoked vegetables.

or

Entity 59 Chili

Smoked beef braised with a house blend of herbs and spices served over slow cooked house blend of beans and topped with crispy house cured chorizo.

PLATS PRINCIPAUX

Côtes levées fumées au barbecue

Quart de côtes levées de flanc fumées au noyer servi sur macaroni au fromage umami et accompagné de champignons et de légumes fumés.

ou

Chili Entity 59

Bœuf fumé braisé avec un mélange maison d'herbes et d'épices. Servi sur un mélange maison de haricots cuits à feu doux et garni de chorizo croquant maison.

DESSERT

The Gentrified Butter Tart

Butter tart with candied orange zest and lemon whipped cream on the side to balance the sweetness.

or

The Poor Little Rich Pudding

Smoked peach cake in a maple glaze with a touch of lemon whipped cream.

DESSERT

La tartelette au beurre embourgeoisée

Tartelette au beurre avec zeste d'orange confit servie avec crème fouettée au citron pour contrebalancer le goût sucré.

ou

Le pauvre petit pudding riche

Gâteau aux pêches fumées nappé d'un glaçage à l'érable et servi avec une touche de crème fouettée au citron.



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.