



**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

Spinach Dip

Spinach and roasted artichokes, blended with cream and cheeses, topped with melted mozza and cheddar, served with pita and tortilla chips.

or

Loaded Potato Skins

Loaded with bacon bits, mozza and cheddar cheese, served with sour cream.

or

Chicken Bruschetta

Diced tomatoes, chicken, and feta cheese served on a garlic toasted focaccia bun.

ENTRÉES

Trempelette aux épinards

Épinards et artichauts grillés, mélangés dans de la crème et du fromage, recouverts de mozzarella et de cheddar fondus servis avec pain pita et croustilles de maïs.

ou

Pelures de pomme de terre farcies

Farcies de miettes de bacon, de mozzarella et de cheddar, servies avec de la crème sure.

ou

Bruschetta au poulet

Tomates en dés, poulet et feta servis sur pain focaccia grillé à l'ail.

MAIN COURSE

Fish and Chips

Battered haddock fried to a golden crisp, served with tartar sauce.

or

Colossal Burger

Two 6 oz beef patties hand pressed and flame grilled, topped with our house made pinecone sauce served on a grilled potato scallion bun.

or

Tomato Basil Penne

Mushrooms, onions, red and green peppers, served in a tomato basil marinara sauce, topped with parmesan cheese.

PLATS PRINCIPAUX

Fish and Chips

Aiglefin pané frit croustillant et doré, servi avec sauce tartare.

ou

Hamburger colossal

Deux galettes de bœuf de 6 oz pressées à la main et grillées à la flamme, recouvertes d'une sauce maison à la pomme de pin servies sur pain aux pommes de terre grillé et échalotes.

ou

Pennes aux tomates et basilic

Champignons, oignons, poivrons rouges et verts, servis dans une sauce marinara au basilic et aux tomates, recouverts de parmesan.

DESSERT

Carrot Cake

Moist cake with crushed pineapple, coconut, walnuts with cream cheese icing.

or

Salted Caramel Cheesecake

Delectable white chocolate cheesecake baked on a chocolate cookie graham crust with rich homemade salted caramel.

or

Pie & Ice Cream

Your choice of pie, served with chocolate and vanilla ice cream.

DESSERT

Gâteau aux carottes

Gâteau moelleux avec ananas, noix de coco et noix de Grenoble broyés recouvert d'un glaçage au fromage à la crème.

ou

Gâteau au fromage au caramel salé

Délicieux gâteau au fromage au chocolat blanc sur croûte de biscuit graham avec riche caramel salé maison.

ou

Tarte et crème glacée

Votre choix de tarte, servie avec crème glacée au chocolat et à la vanille.



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.