



**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 \$45 • MENU 45 \$

JANUARY 22 TO FEBRUARY 8 • DU 22 JANVIER AU 8 FÉVRIER

Claudine's Eatery



DINEAROUNDFREDERICTON.CA

#DINEAROUNDFREDDY

#TABLESGOURMANDESDELACAPITALE

**SUPPORT
FRED
LOCAL**



**SOUTENIR
FRED
LOCALEMENT**

TOURISME DE LA RÉGION DE LA CAPITALE

Fredericton
CAPITAL REGION TOURISM



STARTER

Creamy Pumpkin Soup

or

Roasted Squash Salad

Walnuts, dried cranberries, arugula, feta,
apple cider vinaigrette

MAIN COURSE

Beef Bourguignon

Pearl onions, mushrooms, red wine, fresh herbs served
with whipped potatoes

or

Chicken Fricassée with Shallots and Bacon

Braised chicken thighs, white wine, herbs, cream sauce,
shallots, bacon served with whipped potatoes

or

Roasted Butternut Squash and Pinenut Risotto

Butternut squash, garlic, onion, sage, pinenut

DESSERT

Warm Molasses Cake

Caramel sauce

or

Pumpkin "Pie" Crumble

Pecans, coconut whipped cream

Feature Beverages:

Espresso Martini

Local Craft Beer and Cider

Grimross – Maritime Pale Ale
Picaroon's – Yipee IPA
Red Rover Cider - Fall



Vegetarian or Vegan Option available •
Option végétarien et végétalienne disponible

ENTRÉES

Soupe crémeuse à la citrouille

ou

Salade à la courge rôtie

Noix de Grenoble, canneberges séchées, roquette et fêta
dans une vinaigrette au cidre

PLATS PRINCIPAUX

Bœuf bourguignon

Oignons perlés, champignons, vin rouge et fines herbes
fraîches. Servi avec purée de pommes de terre fouettée

ou

Fricassée de poulet aux échalotes et au bacon

Cuisses de poulet braisées, vin blanc, fines herbes, sauce
crémeuse, échalotes et bacon. Servie avec purée de
pommes de terre fouettée

ou

Risotto à la courge Butternut rôtie et aux pignons

Courge Butternut, ail, oignon, sauge et pignons

DESSERT

Gâteau chaud à la mélasse

Servi avec sauce au caramel

ou

Croustade à la « tarte » à la citrouille

Servie avec pacanes et crème fouettée à la noix de coco

Boissons en vedette :

Espresso Martini

Bières et cidres artisanaux de la région

Grimross – Maritime Pale Ale
Picaroon's – Yipee IPA
Red Rover Cider – Fall



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.