



**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

The Pickle Jar



DINEAROUNDFREDERICTON.CA

#DINEAROUNDFREDDY

#TABLESGOURMANDESDELACAPITALE

**SUPPORT
FRED
LOCAL**



**SOUTENIR
FRED
LOCALEMENT**

TOURISME DE LA RÉGION DE LA CAPITALE

Fredericton
CAPITAL REGION TOURISM



STARTER

Bacon Wrapped Water Chestnuts

Bacon-wrapped water chestnuts, deep-fried and tossed in a sweet tomato glaze

or

Deviled Eggs

Classic deviled eggs with truffle oil, mayonnaise, and green onion

or

Waldorf Salad

Crisp celery, apples, walnuts, and grapes tossed in a vegan dressing, served on a bed of lettuce

MAIN COURSE

Chicken and Dumplings

A hearty chicken stew with tender dumplings in a rich, savory broth

or

Beef Roly Poly

Roast beef rolled in pastry, served with mashed potatoes, mixed vegetables, and creamy beef gravy

or

Vegetable Loaf

Lentil and vegetable loaf with a tomato glaze, served with roasted potatoes and broccolini

DESSERT

Chocolate Pudding

Rich chocolate pudding topped with whipped cream and fresh berries

or

Pineapple Upside Down Cake

Golden pineapple sponge topped with caramelized fruit and dusted with icing sugar

or

Ambrosia Salad

House-made marshmallows, mandarins, toasted coconut, and whipped cream



Vegetarian or Vegan Option available •
Option végétarien et végétalienne disponible

ENTRÉES

Châtaignes d'eau enrobées de bacon

Châtaignes d'eau enrobées de bacon, frites et glacées d'un coulis aux tomates sucrées

ou

Œufs farcis

Œufs farcis classiques avec huile de truffe, mayonnaise et oignons verts

ou

Salade Waldorf

Céleri croquant, pommes, noix de Grenoble et raisins dans une vinaigrette végétalienne, servis sur un lit de laitue

PLATS PRINCIPAUX

Poulet et dumplings

Ragoût de poulet copieux avec dumplings tendres dans un bouillon riche et savoureux

ou

Roly Poly de bœuf

Rôti de bœuf roulé dans une pâte, servi avec purée de pommes de terre, légumes variés et sauce crémeuse au bœuf

ou

Pain de légumes

Pain de lentilles et de légumes glacé à la tomate, servi avec pommes de terre rôties et broccolini

DESSERT

Pudding au chocolat

Pudding au chocolat riche garni de crème fouettée et de petits fruits frais

ou

Gâteau renversé à l'ananas

Gâteau éponge à l'ananas Golden garni de fruits caramélisés et saupoudré de sucre à glacer

ou

Salade d'ambrosie

Guimauves maison, mandarines, noix de coco grillée et crème fouettée



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.