MIDI & SOIR

À partager

Dip courge 8,50 €
Tahini, graines de courge, huile à la sauge, pain rustique grillé

½ Camembert rôti 9,50 €
Miel à l'ail, noix, pickles de pomme, pain rustique grillé

Poulet frit coréen (non disponible le midi) 10 €
Panure au sarrasin, sauce gochujang, noisettes, cébettes

Entrées

Truite fumée maison au foin 10,50 €
Crèmeux betterave, salade de mâche

Oeuf parfait 9,50 €
Velouté de champignons, marrons grillés, pickles de champignons

Tartare de bœuf au couteau 11 €
Fumé puis mariné au soja, agrumes & huile de sésame, radis daïkon, ciboulette, chips de topinambour

English menu !

Prix nets en euros, taxes et service compris. Les allergènes sont disponibles sur demande. Nos viandes et poissons sont d'origine française.

Plats

Chou-fleur rôti au curry rouge — **18,50 €**
Mousseline de chou-fleur, sauce au curry & coco, pistou de coriandre, dukkah d'amandes

Échine de cochon caramélisée — **19 €**
Purée de pommes de terre, échalions confits, pousse de moutarde, jus de viande moutardé

Pressé de bœuf confit — **23 €**
Grenailles rôties, carottes glacées, champignons, sauce bourguignonne

Suprême de volaille — **20,50 €**
Courge rôtie & en mousseline, shiitakés poêlés, dukkah d'amandes, gastrique de volaille

Pêche du jour — **24 €**

Tentacule de poulpe grillé — **23,50 €**
Riz au jus de viande, chou kale, oignons roses grillés, aïoli à l'encre de seiche

Burger Carné ou Végé — **19 €**
Bun du P'tit Pain Nantais, morbier, sauce tartare paprika, chutney d'oignons, servi avec frites & salade,

Avec haché façon bouchère 150g + poitrine grillée

Ou avec champignon portobello crispy

Tranche de poitrine grillée supplémentaire +1,50€

A little extra !

Bol de frites maison	**4 €**
Bol de légumes de saison	**4 €**
Bol de salade verte	**3 €**
Sauce supplémentaire	**1,50 €**

Adaptable végan · Végétarien · Adaptable sans gluten

Menu enfant

12,50 €

Jusqu'à 12 ans

Sirop à l'eau

Poisson (selon disponibilité) ou
Poulet frit ou Steak Haché

Frites ou Légumes du jour

Gâteau au chocolat ou
Glace

Formule

Sur l'ardoise uniquement, disponible le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés, en quantité limitée

Plat du jour	**15,50 €**
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	**20 €**
Entrée + Plat + Dessert	**23 €**
Entrée seule ou Dessert seul	**8 €**

Desserts

Chocolate Bomb — **10 €**
Mousse chaude au chocolat Valrhona, cookie, glace vanille, grué cacao

Mille feuille de courge — **9 €**
Ganache au thé chaï, noix caramélisées & pralin, coulis de courge

Pavlova poire — **9,5 €**
Meringue, compote de poire, ganache à l'estragon, pomme crue

Les fromages de la fromagerie Racines — **11,50 €**
Chutney & salade

Sunday Brunch

En formule, tous les dimanches de 10h30 à 14h30.
Infos & réservations
www.pilgrimrestaurant-nantes.com

Au menu !

Prix nets en euros, taxes et service compris. Les allergènes sont disponibles sur demande. Nos viandes et poissons sont d'origine française.