

Après pas mal d'heures heureuses à ciseler, à porter le plateau, à coordonner des équipes pour le meilleur, et à grignoter de l'écran d'ordinateur, nous nous sommes levés un matin avec une folle envie d'aventure : 378 jours en sac à dos, à 2, pour parcourir le monde !

Puis nous sommes allés faire un tour chez nos si chers British, retour aux sources pour Ben (sa Dear mum est anglaise). Imaginez une charmante campagne du Nord de l'Angleterre, un cadre bucolique à coup de cottages, moutons, averses, feu de cheminée, d'herbe bien bien green et d'un restaurant gastronomique Michelin starred. Lovely. On s'est affairés en cuisine et en salle pendant quelque temps, puis on a finalement posé nos valises en France pour ouvrir notre restau #Nantescalling.

Et maintenant,

Après Bonbourg âgé de 5ans et demi, Pilgrim a rejoint l'aventure en octobre 2023 ! Au plein cœur de Nantes, sur la belle place Graslin, Pilgrim atterri en douceur. Pilgrim est un pèlerin voyageur, un dandy anglais. Il est avant-gardiste, curieux, ambitieux, plaisanteur, taquin, détendu et un peu toqué ! Il a ce flegme anglais. Il aime raconter des histoires, il est généreux, il aime recevoir, partager, il est chaleureux. Il a un rapport bienveillant à l'autre, il est attentionné et poli. Il est élégant et raffiné. Il s'est assagit avec le temps, il est réconfortant.

À la croisée des confortables cottages anglais & d'une atmosphère solaire qui inspire le voyage, Pilgrim est une halte de quartier, sans borne. Une enveloppe chaleureuse qui donne envie de poursuivre indéfiniment le moment, ce sentiment de brise légère d'être ailleurs. La cuisine de Pilgrim mêle des plats délicats et la cuisine de rue : une carte courte & des produits de saison qui revisite les cuisines du monde, des classiques anglo-saxons, tout en préservant les techniques françaises. Du coquin, du gourmand, du régressif, du généreux, du simple. Du toqué ! Un bouillon de culture. Suivez ses aventures sur nos réseaux !



*Ouvert 7/7*

1 place Graslin, 44000 Nantes

  @pilgrim.nantes

# MIDI & SOIR

---

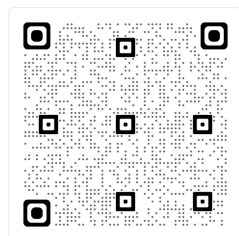
## À partager

- Dip d'artichaut** 🌿🌿 9 €  
Pistache, feta brûlée, chips d'artichaut, pain rustique
- Poulet Karaage** (non disponible le midi) 11 €  
Haut de cuisse mariné à l'ail, gingembre, mirin & saké, cébette, mayo soja
- Brochette d'échine de cochon** 🌿 10,50 €  
Galette de polenta, condiment ail des ours, harissa maison, chermoula coriandre & persil, cébettes
- Palourdes bretonnes gratinées** (non disponible le midi) 🌿 14,50 €  
Au beurre persillé, poudre d'amande

## Entrées

- Asperges blanches de Saint Julien de Concelles** BIO 🌿🌿 14 €  
Sauce hollandaise, morilles fraîches
- Chinchard laqué au soja** 11 €  
Brulé à la flamme, vinaigre de riz, kiwi, tuile de riz nori, bouillon coco/gingembre/citronnelle
- Betterave & feta** 10 €  
Tartare et gel betterave, feuille de brique au miel & sésame, mousse feta, raifort frais, herbes fraîches

English menu !



# Plats

- Mijoté de lentilles noires**  18,50 €  
Labneh fumé, œuf frit, pesto, émulsion épinard & parmesan
- Filet de canette vendéenne 180g env**  25€  
Mousseline de betterave, vierge de betterave, amandes torréfiées, jus de viande aux morilles
- Échine de cochon marinée aux épices**  20,50 €  
En brochette, polenta crémeuse, oignons de Roscoff grillés, condiment ail des ours, harissa maison, chermoula coriandre & persil, cébette
- Tentacule de poulpe grillée**  24 €  
Patatas bravas, aioli, condiment menthe fraîche, bouillon de viande au paprika fumé
- Pêche du jour** (selon la criée) 24 €
- Pressé d'agneau UK** 25,50 €  
Crémeux d'asperge, asperges vertes, freekeh à l'ail des ours, petit pois, jus corsé à l'ail noir
- Salade de bœuf grillé**  19,50 €  
Romaine, oignons de Roscoff, croûtons, pickles de radis daïkon, Laguiole de chez Racine, vinaigrette japonaise au sésame, gochujang & soja
- Faux filet Normand 200g env**  23,50 €  
Sauce au poivre, frites maison
- 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 +2€

## 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	9 €

## Desserts

<b>Moelleux au chocolat</b> 	11 €
Marmelade d'orange, mousse chocolat Valrhona chaude fumée, grué de cacao	
<b>Pecan Pie</b>  	10 €
Pâte filo caramélisée, amandine à la pécan, siphon yaourt, pécan caramélisée	
<b>Cheese cake Basque</b> 	10,50 €
Fraise confite & fraîche	
<b>Ile flottante</b>  	9 €
Crème anglaise, caramel, amandes caramélisées	
<b>Les fromages de la fromagerie Racines</b>  	11,50 €
Chutney & salade	

## Sunday Brunch

Jusqu'au 31 mai inclu  
En formule, tous les dimanches de 10h30 à 14h30.  
Infos & réservations  
[www.pilgrimrestaurant-nantes.com](http://www.pilgrimrestaurant-nantes.com)