

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 #Nantesiscalling.

Et maintenant,
Après Bonbourg âgé de 5ans, 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, plaisant, 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

Houmous

Pois chiche & courge, crackers aux graines, combava & huile piquante

9 €

Poulet Karaage (non disponible le midi)

Haut de cuisse mariné à l'ail, gingembre, mirin & saké, cébette, mayo soja

11 €

Préfou

Baguette du P'tit Pain Nantais, beurre persillé, escargots de Bourgogne, condiment ail noir & mayo aux herbes

11 €

Bonbons de chou

Choux de Bruxelles frits & laqués au soja et sirop d'érable

8,50 €

Entrées

Velouté de champignons

Jaune d'œuf confit, champignons pickles, noisettes et marrons grillés

10 €

Terrine de cochon maison

Pistaches, abricots & raisins secs, pain rustique grillé

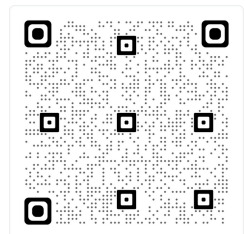
10 €

Ceviche de Saint Jacques

Citron, oignon rouge, grenade, croûtons, coriandre, leche de tigre

12,50 €

English menu !



Plats

Pressé de pommes de terre & céleri

18,50 €

Salade de céleri branche truffée, shiitakés poêlés, crème & émulsion champignons

Supp truffe fraîche 5€

Tentacule de poulpe grillé

24 €

Crémeux pois chiche et courge, potimarron grillé, pistou graines de courge, chorizo, jus de viande

Pêche du jour

24 €

Échine de cochon

20 €

Farcie aux épinards, embeurrée de chou au lard, pomme rôtie, condiment chou fermenté, jus de rôti

Suprême de volaille rôti

22 €

Mousseline de topinambour, topinambour rôti, noisette, jus de viande, cébette grillée, mâche

Supp truffe fraîche 5€

Tournedos de rumsteck

25 €

200g env. , sauce échalote, frites maison

En rossini, escalope de foie gras et jus de viande + 4,5€

Burger Carné ou Végé

18,50 €

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€

Suggestions de fêtes

Découvrez nos suggestions de fêtes de saison en première page !



Adaptable végétan



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 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	19,50 €
Entrée + Plat + Dessert	22,50 €
Entrée seule ou Dessert seul	8 €

Desserts

Chocolate Bomb

Cookie, glace vanille, mousse chaude au chocolat corsé
Valrhona

11 €

Moelleux à la châtaigne

Gianduja, crème montée mascarpone et marrons grillés

9,50 €

Cake citron

Imbibé sirop de citron, ganache montée sésame noir,
citron vert brûlé, croustillant aux graines

10 €

Les fromages de la fromagerie Racines

Chutney & salade

11 €

Sunday Brunch

En formule, tous les dimanches de 10h30 à 14h30.

Infos & réservations

www.pilgrimrestaurant-nantes.com