

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 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, 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 assagi 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 !

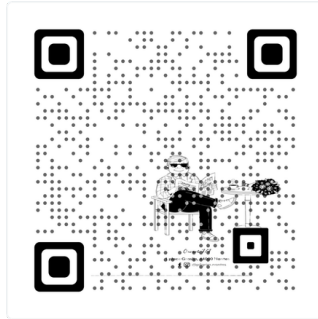


Ouvert 7/7

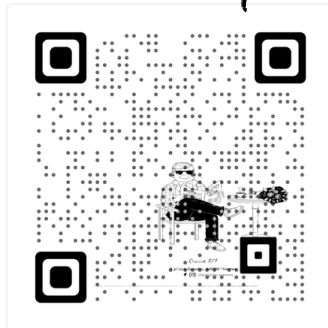
1 place Graslin, 44000 Nantes

  @pilgrim.nantes

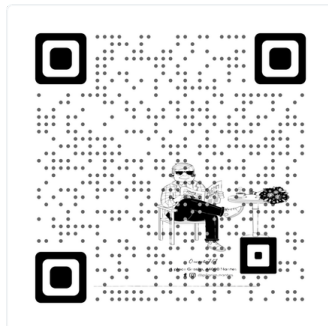
Menù in italiano



Menù en español



Menü auf Deutsch





Suggestions D'été

Entrée

**Salmorejo, tempura depoivrons rouges, crème fumée
vierge concombre - tomate confite**

10,00€  

Plat

**Maquereaux grillés,
lard de Colonata, grenailles à la vapeur,
tartare de tomates anciennes & algues,
émulsion au beurre fumé & huile de Kombu**

22,50 €  

**Accord met & vin : "Monpetit Phiton", IGPCôte de Catalane,
Grenache Gris & Blanc/Maccabeu, Domaine Olivier Pithon (12cl). 7 €**

Dessert

**Moussmelon & coco,
melon brûlé, gel estragon & tuile de meringue coco**

10 €   

**Accord met & vin : Coupe de bulles-Mandibulles,
100% Chardonnay, Domaine Eric Chevalier (12cl). 8€** **BIO**

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

Adaptable végétan

Végétarien

Adaptable sans gluten



Pilgrim
HALTE TOUÉE

MIDI & SOIR

Suggestions d'été

Retrouvez nos suggestions d'été renouvelées
chaque mois pour suivre la saison & les envies
de l'équipe en cuisine !

À partager

Tapenade de poivron grillé

Noix, ricotta, menthe, pain pita

9 €

Poulet croustillant (non disponible le midi)

Sauce wafu, sésame, coriandre et cébettes

11 €

Croquetas de poulpe (non disponible le midi)

Anchois de Collioure, sauce César, parmesan et citron

11,50 €

Entrées

Tarte fine aux tomates

Coulis et salade de tomates, anchois de Collioure, stracciatella,
Serrano crispy

9,50 €

Ceviche de chinchard

Menthe, aguachile de pastèque, pastèque confite, poivre
fumé, sarrasin soufflé, Laguiole de chez Racines

11,50 €

Burrata 125g

Chimichurri au basilic, cacahuètes, pain rustique

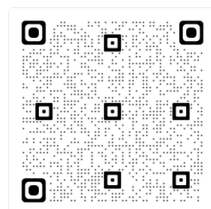
10,50 €

Terrine de cochon maison

Au poivre, pickles, pain rustique grillé

10 €

English menu !



Plats

Falafel au sésame & fenugrec

19 €

Tzatziki au fenouil, siphon sésame noir, pickles de piment, coriandre, pain pita toasté

Cuisse de canette confite

21,50 €

Crème de sucrine, sucrine braisée, pressé de pommes de terre à l'estragon, nectarine brûlée, jus de viande acidulé

Tentacule de poulpe & poitrine de cochon

24 €

En brochette, salade d'oignon Roscoff, houmous, courgette grillée, pois chiche crispy, jus de viande & sauce barbecue

Pêche du jour (selon la criée)

24 €

Mijoté de veau

22,50 €

Sauce tomate maison, crumble d'olives & paprika fumé, courgette grillée, condiment olives de Kalamata

Salade César

19,50 €

Salade romaine, poulet croustillant, anchois de Collioure, parmesan, croûtons à l'ail, œuf dur, sauce césar

Faux filet Normand 250g env

26 €

Sauce chimichurri, frites maison servies avec une sauce wafu

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€

Bol de frites maison

4 €

Bol de légumes de saison

4 €

Bol de salade verte

3 €

Suggestions d'été

Retrouvez nos suggestions d'été renouvelées chaque mois pour suivre la saison & les envies de l'équipe en cuisine !

Menu enfant

12,50 €

Jusqu'à 12 ans

Sirop à l'eau

Poisson (selon disponibilité) ou
Poulet croustillant 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

Mille-feuille choco

10,50 €

Pâte filo caramélisée, ganache montée au chocolat au lait, sauce cacahuète, cacahuètes torréfiées

Nectarine rôtie au thym

9,50 €

Coulis de nectarine, pâte feuilletée, crème diplomate à la vanille de Madagascar bio, amandes torréfiées

Fraiselait

10 €

Mousse de lait ribot, fraise fraîche et confite, sorbet fraise, granola

Les fromages de la fromagerie Racines

11,50 €

Chutney & salade

Suggestions d'été

Retrouvez nos suggestions d'été renouvelées chaque mois pour suivre la saison & les envies de l'équipe en cuisine !

BOISSONS

Boissons chaudes

CAFÉ CIME - Artisan Torréfacteur Nantais

Expresso / Allongé 2,20 €

Double 3,80 €

Déca Expresso / Allongé 2,40 €

Noisette 2,40 €

Flatwhite, Cappuccino 4 €

Latte 4,50 €

♥ Latte frappé 5,50 €

Café frappé 4,50 €

Chocolat chaud maison Valrhona 4,90 €

THÉINE - Maison de thé Nantaise *BIO*

Thés & Infusions du moment en vrac 4,30 €



Nos coups de cœur

Boissons fraîches

Plancoët 1L plate & gazeuse	6 €
Plancoët 50cl plate & gazeuse	4,50 €
Plancoët plate 33cl	4 €
Plancoët bulles 33cl Supp tranche 0,30€	4 €
 Breizh cola ou Breizh cola zéro - 33cl	 4,50 €
♥ Lemonaid Citron vert pétillant - 33cl <i>Bio</i>	5 €
Craft soda Pamplemousse Hysope - 20cl	4 €
Ginger beer Hysope - 20cl	4 €
Tonic Hysope - 20cl	4 €
 ♥ Jus de fruits le Coq toqué - 25cl <i>Bio</i> Abricot du Roussillon / Tomate romarin / Pomme pulpée	 5 €
♥ Thé glacé du moment Consultez l'équipe !	5,50 €

Bières & Co



25cl



50cl

WINCH Lager - Blonde légère 5% - LAB	4 €	7 €
EXOCET - Indian Pale Ale 6% - LAB	4,50 €	8,50 €
JADE - Blanche non filtrée 4,5% - Castelain	4,50 €	8,50 €
Bière sans alcool < 0,3% - 33cl	5,50 €	
Cidre Brut du moment - 33cl	7,00 €	

Let's Party

Spritz Vrignaud 9,50 €

Spritz Limoncello ou Pampelle ou Fleur de sureau 10 €

♥ Spritz Liqueur Deljoy cognac & citrus 11,50 €

MULE ! 11 €

Moscow ou Jamaïcain ou London ou Elixir
Gingembre frais, citron vert, ginger beer

SOUR !

Pisco ou Mezcal ou Whisky ou Amaretto 10 €

♥ Fine de Bretagne du Gorvello ou Liqueur Deljoy cognac & citrus 11 €

& nos Cocktails de saison, demandez à l'équipe !



Nos coups de cœur



Ging & To ♥

Gin 4cl & tonic Hysope 20cl accompagné des garnitures aromatiques qui les subliment !

Acrobate 10,50 €
Charente - Yuzu, genièvre, spiruline

Heol an oriant 1672 11€
Morbihan - Cardamome, orange, poivres, baie rose

Le Gin Christian Drouin 12€
Normandie - A l'eau de vie de cidre, 30 variétés de pommes

Le Gin Christian Drouin 12,50€
Normandie - A l'eau de vie Poire Williams

♥ **ETSU - Pacific Ocean Water** 13 €
Japon - Notes iodées, citronnées

♥ **Isle of harris** 12,50 €
Ecosse - Pin, orange, iode

Juniper N°3 / 0% alcool 11€
France - Notes florales, verveine, citron

♥ **Juniper N°2 / 0% alcool** 11€
France - Poivre, gingembre, piment



Whisky

Lefort Blend 7 €

France - Notes de fruits secs, céréales, vanille



Tenjaku Blended 9,50 €

Japon - Poire, noisette, légèrement fumé

Whisky glenfiddich 12ans triple oak 10,50 €

Écosse - Fruité, notes épicées, arômes de chêne

Whisky Bellevoye du moment - Bleu / Blanc / Rouge 8,50€/9€/9,50€

France - Triple malt

Rhums

Embargo blanc ou ambré 7 €

Assemblages Caraïbes - Maturation en fûts de cognac



Matugga Golden Rum 10 €

Ouganda - fruits confits, caramel, poivre de Sichuan, épices douces. Fûts de chêne anglais

Embargo Esplendido 12 €

Assemblage de 3 rhums : Mélasse (Trinidad & Tobago), Miel de canne (Guatemala), et Agricole (Martinique) - Maturation en fûts de cognac. Arômes de miel, épices et fleur d'oranger

Jm vsop rhum très vieux agricole 10,50 €

Martinique - Robe caramel doré, notes boisées sèches & fumées, café torréfié. Fûts de bourbons américains



Pura la vida rhum vieux 10,50 €

Costa Rica - Mélasse, notes de miel & crème brûlée
Fûts de bourbon puis fûts de cognac

El pasador de Oro - Pasión 9,50 €

Guatemala - Saveurs fruitées et boisées, fûts de cognac



Nos coups de cœur

Liqueurs

	Liqueur de menthe Nantaise Maison coco	6,00 €
	Délice de caramel au sel de Noirmoutier Vrignaud	6,50 €
	Amaretto aux amandes de Sicile Villa Massa	6,50 €
♥	Elixir Liqueur végétale de chanvre BIO Frères Dutier	9,00€
♥	Liqueur de Poire Williams BIO Vrignaud	7 €
	Limoncello Nantais Maison coco	6 €
♥	Liqueur cognac & citrus Deljoy	10,50€

Spiritueux

	Mezcal d'Oaxaca BIO Union - Agaves Espadin et Cirial	8 €
	Pisco Quebranta Cuatro Gallos	7,50 €
♥	Fine de Bretagne Tradition BIO Distillerie du Gorvello Morbihan	8,00 €
	Armagnac hors d'âge Dartigalongue	9,50 €
	VSOP Cognac Naud	11,50 €
	XO Cognac Naud	16 €



Nos coups de coeur

VINS & CHAMPAGNES



Bulles



12cl



75cl

AOC Saumur

Brut Méthode Traditionnelle De Chanceny

6,50 €

29 €



Mandibulles *Bio*

Chardonnay, Dom Eric Chevalier

29 €

AOC Champagne Brut sélection

Dom. Pannier

12,50 €

62 €

AOC Champagne Rosé

Dom. Charpentier

69 €

AOC Champagne « Cuvée Nord - Sud »

Chardonnay/Pinot noir, Dom. Collet

69 €

AOC Champagne Blanc de Blanc *Conversion Bio*

100% Chardonnay - Les Quatre Terroirs Grand Cru Pertois Morisset

90 €

Rosés

AOP Coteaux d'Aix en Provence « Léonie » *Bio*

Grenache/Syrah/Cinsault/ Counoise, Dom. La Cadenière

6,50 €

27,50 €

AOC Menetou Salon *Bio*

Pinot noir, Dom. Philippe Gilbert

7,50 €

39 €

Vins hors carte

Découvrez également notre carte de vins exclusifs en quantité limitée sur demande à notre équipe !

Blancs



12cl 75cl

VAL DE LOIRE

AOC Muscadet « Clos des perrières » *BIO*

Famille Héraud, Dom. Le vallon des perrières

5,50 € 26 €

VDF « Melon B » *BIO*

Dom. Landron Chartier

29 €



AOC Muscadet « Clisson » *Convergun BIO*

Famille Héraud, Dom. Le vallon des perrières

31 €

AOC Muscadet « Les Houx » *BIO*

Dom. Jo Landron

33,50 €

AOC Muscadet « Granite » *BIO*

Clos des Perrières, Dom. Bretaudeau

56 €

VDF « Justice » *BIO*

Chardonnay/Savagnin, Dom. Bretaudeau

73 €

AOC Gros Plant du Pays Nantais Sur Lie « Folle blanche » *BIO*

Dom. Luneau Papin

33 €



IGP Val de Loire « Les 3 bois » *BIO*

Chardonnay, Dom. Eric Chevalier

30 €

AOC Coteaux d'Ancenis « Révélation » *BIO*

Malvoisie, Dom. Landron Chartier

6,50 € 32 €

AOC Saumur « L'Ingénue » *BIO*

Chenin, Dom. Des Varinelles

6,50 € 32 €



AOC Savennières « La Croix Picot » *BIO*

Chenin, Dom. de la Bergerie

49 €

AOC Menetou Salon *BIO*

Sauvignon, Dom. Philippe Gilbert

7,50 € 42 €

AOC Pouilly fumé « Elisa » *Demeter*

Sauvignon, Dom. Jonathan Didier Pabiot

45 €

BOURGOGNE / BEAUJOLAIS

AOP Mâcon « Les cousins de Javernand » Chardonnay, Chât. de Javernand	7 €	35 €
AOC Bourgogne Tonnerre <i>Bio</i> Chardonnay, Dom. Alain Mathias		39 €
AOP Saint Romain « La Combe Bazin » Chardonnay, Dom. Pascal Prunier Bonheur		53 €
AOP Meursault « Les Clous » Chardonnay, Dom. Pascal Prunier Bonheur		82 €

VALLÉE DU RHÔNE

AOC Côtes du Rhône « Le Temps est Venu » Grenache blanc/Roussanne/Marsanne/Viognier, Dom. Stéphane Ogier	32,50 €
---	---------

IGP des Collines Rodaniennes Viognier, Dom. Christophe Pichon	35 €
---	------

 AOC Saint-Péray <i>Bio</i> Roussanne/Marsanne, Dom. De Lorient	49 €
---	------

LANGUEDOC

AOP Faugères « La Liquière » <i>Bio</i> Roussane/Grenache blanc, Chât. de la liquière	30,50 €
---	---------

 IGP Côte Catalane « Mon petit Python » Grenache Gris & Blanc/Maccabeu, Dom. Olivier Python	33,50 €
--	---------

ALSACE

AOP Riesling <i>Bio</i> Terres d'étoiles Riesling, Dom. Christophe Mitnacht	44 €
---	------

Vins hors carte

Découvrez également notre carte de vins exclusifs en
quantité limitée sur demande à notre équipe !

Rouges



12cl



75cl

VAL DE LOIRE

VDF « Les Collines Rouges »	5,50 €	27 €
Pinot noir, François-Xavier Barc		
VDF « La parenthèse » <i>Bio</i>		29 €
Pineau d'aunis, Dom. Delobel		
AOC Côteaux du Vendômois, « Pierre François » <i>Bio</i>		33 €
Pineau d'aunis/Pinot Noir/Gamay, Dom. Colin		
AOC Chinon « Vieilles vignes » <i>Bio</i>	6 €	30 €
Cabernet Franc, Dom. De L'Arpent		
 AOP Saint Nicolas de Bourgueil « Le Fondis » <i>Demeter</i>		41 €
Cabernet Franc, Dom. Xavier et Agnès Amirault		
AOC Menetou Salon <i>Bio</i>		45 €
Pinot noir, Dom. Philippe Gilbert		

BOURGOGNE / BEAUJOLAIS

AOC Chiroubles « Vieilles vignes »	7 €	33 €
Gamay, Chât. de Javernand		
 AOC Mâcon Bourgogne <i>Bio</i>		36,50 €
Pinot noir, Chât. de Javernand		
AOC Bourgogne Côte d'or		47 €
Pinot noir, Dom. Pascal Prunier Bonheur		
AOC Pernand Vergelesses 1er Cru « les Fichots »		69 €
Pinot noir, Dom. Antonin Guyon		

ALSACE

AOP Alsace « Clos du Sonnenbach » <i>Bio</i>	35 €
Pinot noir, Dom. Christian Barthel	

VALLÉE DU RHÔNE

♥ AOP Côtes du Rhône « Terre d'Aigles » <i>Bio</i>	30 €
Grenache/Syrah/Carignan/Counoise, Dom. Marcel Richaud	
AOP Côtes du Rhône	7 € 34 €
Syrah/Grenache/Cinsault, Mas Grange Blanche	
AOP Crozes Hermitage	46 €
Syrah, Dom. Christophe Pichon	
AOP Châteauneuf du Pape « Marie » <i>Bio</i>	61 €
Grenache/Syrah/Mourvèdre, Dom. Georges Lombrière	
Côte rôtie « Promesse »	75 €
Syrah/Viognier, Dom. Christophe Pichon	

LANGUEDOC

AOP Faugères « La Liquière » <i>Bio</i>	30,50 €
Grenache, Syrah, Carignan, Chât. de la Liquière	
AOC Corbières « Les Lanes » <i>Demeter</i>	6,50 € 33 €
Carignan/Grenache, Chât. la Baronne	
♥ IGP Cévènnnes « Costal » <i>Bio</i>	37,50 €
Grenache, Dom. Joé Chandelier	
AOC Saint Chinian « Les Schistes » <i>Bio</i>	42 €
Grenache/Syrah, Dom. Borie la Vitarèle	
AOC Terrasses du Larzac « La grande Cuvée »	52 €
Syrah, Mas Laval	

BORDEAUX

♥ AOC Cadillac Côtes de Bordeaux <i>Bio</i>	34,50 €
« Les Caprices », Merlot, Dom. Les Carmels	
AOC Pomerol <i>Bio</i>	85 €
Merlot / Cabernet Franc	
Chât. La Rose Figeac Nathalie Despagne	

Vins hors carte

Découvrez également notre carte de vins
exclusifs en quantité limitée sur demande à
notre équipe !



