

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, 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

[f](#) [i](#) @pilgrim.nantes

# MIDI & SOIR

## A partager

### Houmous

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

9 €

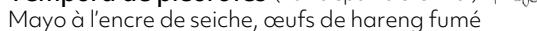
### Poulet Karaage

(non disponible le midi)  
Haut de cuisse mariné à l'ail, gingembre, mirin & saké, cébette, mayo soja

11 €

### Tempura de pleurotes

(non disponible le midi)



Mayo à l'encre de seiche, œufs de hareng fumé

9,50 €

### Meat balls (par 3)

Blend de 3 viandes hachées & épicées à la menthe, crème de ricotta à la livèche, radis

11 €

## Entrées

### Velouté de topinambour

Siphon de fromage gratiné, huile de café Cime, croûtons, noisettes torréfiées

10 €

### Hash brown

Galette de pommes de terre, hot smoked de truite, herbes fraîches, cream cheese

12 €

### Raviole de bœuf effiloché

Consommé de cochon, crispy guanciale, cébette, radis red meat

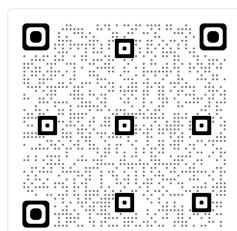
12,50 €

### Saint Jacques snackées

Du bateau Trugarez, mousseline de panais vanille, vierge de pomme et livèche, noix

13 €

English menu !



# Plats

<b>Butternut confit à l'huile d agrumes</b>	18,50 €
Shiitakés poêlés, jaune d'œuf confit au soja, pistou d'herbes, émulsion courge & vin jaune, poudre de champignons et kombu	
<b>Cuisse de volaille confite</b>	21 €
Mousseline de topinambour, champignons de Paris glacés, sauce poulette, vierge à la grenobloise, croûtons à l'ail	
<b>Meat balls</b>	22,50 €
Blend de 3 viandes hachées & épices à la menthe, crème de ricotta à la livèche, carotte glacée au miel, radis	
<b>Tentacule de poulpe grillé</b>	24 €
Crémeux pois chiche et courge, potimarron grillé, pistou graines de courge, cébette, jus de viande	
<b>Pêche du jour</b>	24 €
<b>Pig &amp; Saint Jacques</b>	26 €
Poitrine de cochon confite et grillée, Saint Jacques du bateau Trugarez snackées, mousseline de panais vanille, panais au barbecue, pistou graines de courges, kimchi, jus de viande	
<b>Médaillon de bœuf effiloché</b>	22,50 €
Purée de pommes de terre, carotte glacée, guanciale, pickles de graines de moutarde, jus bourguignon	
<b>Burger Carné ou Végé</b>	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	
<b>Ou</b> avec champignon portobello crispy	
Tranche de poitrine grillée supplémentaire +2€	



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

## Desserts

<b>Chocolate Bomb</b>	11 €
Cookie, glace vanille, mousse chaude au chocolat corsé Valrhona	
<b>Pecan Pie</b>	10 €
Pâte filo caramélisée, amandine à la pécan, siphon yaourt, pécan caramélisée	
<b>Cake citron</b>	10 €
Imbibé au sirop de citron, ganache montée sésame noir, pralin sésame, citron vert brûlé, gel citron, croustillant aux graines	
<b>Île flottante</b>	9 €
Crème anglaise, caramel, amandes caramélisées	
<b>Les fromages de la fromagerie Racines</b>	11,50 €
Chutney & salade	

## Sunday Brunch

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