

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 🌿 🌿

9 €

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

Poulet Karaage (non disponible le midi)

11 €

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

Tempura de pleurotes (non disponible le midi) 🌿 ✨

9,50 €

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

Meat balls (par 3) 🌿

11 €

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

Entrées

Velouté de topinambour 🌿 🌿 ✨

10 €

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

Hash brown

12 €

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

Raviole de bœuf effiloché

12,50 €

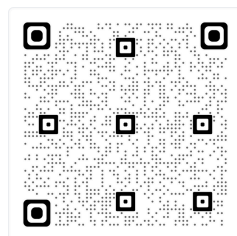
Consommé de cochon, crispy guanciale, cébette, radis red meat

Saint Jacques snackées 🌿

13 €

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

English menu !



Plats

Butternut confit à l'huile d'agrumes    18,50 €

Shiitakés poêlés, jaune d'œuf confit au soja, pistou d'herbes, émulsion courge & vin jaune, poudre de champignons et kombu

Cuisse de volaille confite  21 €

Mousseline de topinambour, champignons de Paris glacés, sauce poulette, vierge à la grenobloise, croûtons à l'ail


Meat balls  22,50 €

Blend de 3 viandes hâchées & épicées à la menthe, crème de ricotta à la livèche, carotte glacée au miel, radis

Tentacule de poulpe grillé  24 €

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

Pêche du jour 24 €

Pig & Saint Jacques  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

Médailillon de bœuf effiloché  22,50 €

Purée de pommes de terre, carotte glacée, guanciale, pickles de graines de moutarde, jus bourguignon

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€

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 €

Pecan Pie

Pâte filo caramélisée, amandine à la pécan, siphon yaourt, pécan caramélisée

10 €

Cake citron

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

10 €

Ile flottante

Crème anglaise, caramel, amandes caramélisées

9 €

Les fromages de la fromagerie Racines

Chutney & salade

11,50 €

Sunday Brunch

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

Infos & réservations

www.pilgrimrestaurant-nantes.com