



Suggestions D'été

À partager

Tempura d'aubergine, sauce barbecue au tamarin, mayo à l'ail & estragon. (non disponible le midi) 9€  

Entrées

Burrata 120g, tartare de tomates anciennes au basilic, pain rustique. 11€  

Suggestion vin : AOC Faugères « La Liquière »

Roussane & Grenache blanc, Château de la Liquière. 7€ (14cl) *BiO*

-
Focaccia toastée, caviar de tomates, échalotes frites, mortadelle, chlorophylle de coriandre 11,50€ 

Plats

Salade romaine, poulet croustillant, anchois de Collioure, parmesan, croûtons à l'ail, œuf dur, sauce César. 19€

-
Quasi de veau, coco de paimpol au lard fumé, émulsion cébette, condiment prune, crispy bacon, jus viande réduit. 
28€

Suggestion vin : AOC Menetou Salon *BiO*

Pinot noir, Domaine Philippe Gilbert. 9€ (14cl)

Desserts

Baba imbibé au thé noir & citron, crème montée vanille, pêche pochée 11€

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Adaptable végétarien 

Adaptable sans gluten 

Pilgrim
HALTE TOQUÉE

MIDI & SOIR

À partager

- Dip d'artichaut**    8,50 €
Dukkah de pistache, féta brûlée, chips d'artichaut, pain rustique
- Poulet Karaage** (non disponible le midi) 11 €
Coleslaw carotte, oignon & citron, sésame, mayo soja
- Garlic Bread** (non disponible le midi)  11 €
Pain maison, labneh citron, pistou à l'ail, broccolini au zaatar

Entrées

- Ceviche de dorade**  12,50 €
Eau de concombre à la menthe, gel citron & gin, yaourt au citron, sarrasin soufflé
- Oeufs mayo**  8,50 €
Haddock, pickles de moutarde, poireaux vinaigrette, croûtons
- Terrine de cochon maison** 9,50 €
Porto, poivres, pickles, pain rustique

Plats

- Salade tiède de courgettes grillées**   **18,50 €**
& pomme de terre grenaille à la gremolata, courgettes fraîches, crème de courgette à l'ail, stracciatella, crumble de moutarde
- Tentacule de poulpe grillée**  **24 €**
Mousseline pois chiche, tahini libanais, vierge de céleri branche au sumac, jus de viande aillé
- Pêche du jour** **24 €**
- Poitrine de cochon confite** **20,50 €**
Nouille de blé, carottes & poireaux sautés, oignons rouge, kimchi, coriandre fraîche, consommé
- Cordon bleu** **22,50 €**
Escalope de dinde, guanciale, scarmoza fumée, siphon fromage gratiné, mayonnaise livèche, frites maison
- Faux filet**  **25 €**
250g environ, sauce béarnaise, frites maison
- Burger Carné ou Végé**  **18 €**
Bun au p'tit pain nantais, bœuf haché bouchère 150g + poitrine OU champignon portobello crispy, Morbier, sauce tartare paprika, chutney d'oignons, frites maison, salade

Menu enfant

12 €

Sirop à l'eau ou jus de pomme

Poisson (selon disponibilité) ou
Poulet frit ou Steak Haché

Frites ou Légumes du jour

Gâteau au chocolat ou
Glace vanille, chocolat ou noisette

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

Choco-noisette

11 €

Sablé cacao amer, glace noisette, praliné café noisette, siphon mascarpone au café

Pavlova fraise

10,50 €

Meringue, crème montée au poivre de timut, coulis de fraise, fraises fraîches

Riz au lait vanille

9 €

Caramel beurre salé, riz soufflé, noisette

Les fromages de Racines

11 €

Chutney & salade

Sunday Brunch

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

Infos & réservations

www.pilgrimrestaurant-nantes.com