

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 6ans, 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



@pilgrim.nantes

Le brunch de septembre

En formule unique 31 €



Un plat salé au choix

+ Un plat sucré au choix

+ le scone

+ Une boisson chaude au choix

+ Une boisson fraîche au choix

Good to know !

Nous allouons votre table pour une durée limitée de joyeusetés, à compter du 1er convive arrivé car nous avons plusieurs services.

La dernière commande est à 14h30.

Pour toute intolérance ou allergie, notre équipe est à votre écoute.

Nous travaillons avec des produits bruts, de saison & un max locaux, nos quantités sont souvent limitées.

Merci de votre compréhension 

FOOD

Le salé, 1 plat au choix

SMASH CROISSANT

Croissant frais smashé, jambon persillé, comté, oeuf au plat, béchamel à la soubressade & roquette.

VEGGIE X PILGRIM

Aubergine rôtie et laquée au soja, oeuf dur, labneh, tomate épicée, zaatar, pain pita grillé.

HOT SMOKED

Truite fumée par nos soins, oeuf parfait, corn fritter, chlorophylle d'aneth.

Le sucré, 1 plat au choix

GRANOLA

Mousse de yaourt grec, granola maison, figue fraîche, coulis de fruits rouges & miel au thym.

FRENCH TOAST

Pain perdu brioché, pêche rôtie, caramel au beurre salé, crème fraîche & noix caramélisées.

MOUSSE CHOCO

Mousse au chocolat, tuile, crumble cacao, huile d'olive fumée & sumac.

The side, for everyone

SCONE

Scone au cheddar, ciboulette, compotée d'oignons & pomme, oignons frits, crème fraîche.



DRINKS

La boisson chaude au choix

Café par notre artisan torréfacteur Nantais CIME

Expresso / Allongé *

Double *

Déca Expresso / Allongé *

Noisette *

Flatwhite, Cappuccino *

Chocolat chaud maison Valrhona *

Latte (+0,50€)

Lait végétal (+0,30€)

Viennois (+0,80€)

* (compris dans la formule)

Thés & infusion par la maison Théine

Thé Blue Earl Grey* : Thé noir Assam, citron vert, pamplemousse, citronnelle, bleuet

Thé Vert Tataouine* : mélange de thé vert de Chine Wulu, et de menthe d'Auvergne

Infusion Sud Indigo* : thym, romarin, lavande, arôme naturel de citron & bleuet

Supplément lait ou lait végétal (+0,30€)

* (compris dans la formule)

La boisson fraîche au choix

Thé glacé maison
par la maison Théine

Thé Oolong de Chine, écorces de citron,
mangue, baies de Goji, pétales de rose
& sirop de fraise maison

Jus du moment
par Alain Millat

Jus pêche de vignes

Pilgrim

MORE FOOD !

Poitrine fumée & grillée x 2	3€
Truite fumée par nos soins x 2	5€
Brouillade d'oeufs	4€
Brouillade d'oeufs truffée	8€
Oeufs parfaits x 2	3€
Les fromages de la fromagerie Racines chutney & salade	11,50€
Bol de frites maison	4€
Bol de salade verte & pickles	3€
Bol de légumes de saison	3€

KIDS

Jusqu'à 12 ans - 12,50 €

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



*Pssst ! On a souvent des desserts
& crayons de couleurs !*

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	4 €
Supp tranche 0,30€	
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>	5 €
Abricot du Roussillon/Tomate romarin / Pomme pulpée	
♥ Thé glacé du moment	5,50 €
Consultez l'équipe !	

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 €

Moscowou Jamaïcan ou Londonou 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



Gins & To ♥

Gin 4cl & tonic Hysope20cl 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



Algaïa - Morbihan Water

12€

Notes herbacées, algues, verveine

Isle of harris

Ecosse - Pin, orange, iode

12,50 €



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 Esplandido** 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 <i>BIO</i> Frères Dutier	9,00€
♥	Liqueur de Poire Williams <i>BIO</i> Vrignaud	7 €
	Limoncello Nantais Maison coco	6 €
♥	Liqueur cognac & citrus Deljoy	10,50€

Spiritueux

	Mezcal d'Oaxaca <i>BIO</i> Union - Agaves Espadin et Cirial	8 €
	Pisco Quebranta Cuatro Gallos	7,50 €
♥	Fine de bretagne Tradition <i>BIO</i> 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 Cadetière

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 »** *Conversion BIO*

Famille Héraud, Dom. Levallondes 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 ^{BIO} 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 ^{BIO} Roussanne/Marsanne, Dom. De Lorient	49 €
---	------

LANGUEDOC

AOP Faugères « La Liquière » ^{BIO} Roussane/Grenache blanc, Chât. de la liquière	30,50 €
---	---------

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

ALSACE

AOP Riesling «Terres d'étoiles » ^{BIO} Riesling, Dom. Christophe Mittnacht	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/PinotNoir/Gamay, Dom.Colin		
AOC Chinon « Vieilles vignes » <i>Bio</i>	6 €	30 €
CabernetFranc,Dom.DeL'Arpenty		
♥ 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	

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

Consultez notre équipe pour connaître les millésimes en cours.

Les vignerons sont soumis aux conditions climatiques et leur volume de production peut en être altéré.

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>	33 €
	Carignan/Grenache, Chât. la Baronne	
	VDF « Les Cayrelières » <i>Demeter</i>	7€ 36 €
	Grenache, Dom. La Baronne, 2022	
	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	