



Suggestions D'été

Entrées

**Asperges vertes grillées, guanciaie, tapenade, olives
Kalamata, jus d'asperges réduit. 12€** 

**Burrata 120g, condiment tomate, poivron & basilic, noisettes
torréfiées, pain rustique. 11€**  

Suggestion vin : AOC Faugères « La Liquière » **BIO**
Roussane & Grenache blanc, Château de la Liquière. 7€ (14cl)

Plats

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

**Demi magret de canard, salade d'haricots verts à l'échalote
& cerfeuil, crémeux oignon brûlé, sauce aigre douce,
amande. 23,50€** 

Suggestion vin : AOC Menetou Salon **BIO**
Pinot noir, Domaine Philippe Gilbert. 10€ (14cl)

Desserts

**Abricots pochés au romarin, biscuit joconde, crème montée,
croustillant aux graines. 10€** 

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 végétan



Végétarien



Adaptable sans gluten

Pilgrim
HALTE TOQUÉE

MIDI & SOIR

À partager

Dip d'artichaut

Dukkah de pistache, feta brûlée, chips d'artichaut, pain rustique

8,50 €

Poulet Karaage (non disponible le midi)

11 €

Coleslaw carotte, oignon & citron, sésame, mayo soja

Garlic Bread (non disponible le midi)

Pain maison, labneh citron, pistou à l'ail, broccolini au zaatar

11 €

Entrées

Ceviche de dorade

Eau de concombre à la menthe, gel citron & gin, yaourt au citron, sarrasin soufflé

12,50 €

Oeufs mayo

Haddock, pickles de moutarde, poireaux vinaigrette, croûtons

8,50 €

Terrine de cochon maison

Porto, poivres, pickles, pain rustique

9,50 €

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, aioli 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



Adaptable végétan



Végétarien



Adaptable sans gluten

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

Caramel beurre salé, riz soufflé, noisette 

9 €

Les fromages de Racines

Chutney & salade

11 €



Sunday Brunch

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

Infos & réservations

www.pilgrimrestaurant-nantes.com