

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, 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

Garlic Dip

9 €

Yaourt & cream cheese à l'ail confit, huile paprika fumé et sésame, pois chiche crispy, pain rustique grillé

Croquette de pommes de terre

11 €

Pommes de terre croustillantes, soubressade, oignons en pickles, yaourt tahini & paprika

Arancini servi par 3 (non disponible le midi)

11,50 €

Haddock, citron, estragon, crème infusée au haddock, gel curcuma

Ribs de maïs (non disponible le midi)

10 €

Épi de maïs laqué sauce barbecue & coings, poudre de maïs grillé, cébette

Entrées

Truite gravlax

11,50 €

Crèmeux céleri fumé, vierge de céleri & satay, pois chiche crispy

Oeuf parfait

9,50 €

Fricassée de champignons, émulsion aux herbes, noisettes torréfiées

Terrine de cochon maison

10 €

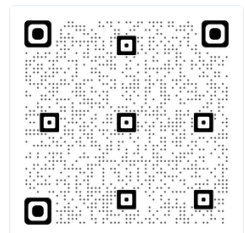
Au poivre, pickles, pain rustique grillé

Salade de poulpe

12 €

Freekeh aux herbes, rouille, confiture de piment, aguachile pomme verte & livèche

English menu !



Plats

Céleri façon Schnitzel

19 €

Purée d'oignon, salade de céleri & pomme verte, pickles graines de moutarde, mayonnaise piquante, parmesan

Pressé de haut de cuisse de volaille rôtie

21,50 €

Risotto de freekeh, shiitakés poêlés, tombée d'épinards, jus réduit aux prunes

Pêche du jour

24 €

Tentacule de poulpe grillé

24 €

Ecrasé de pommes de terre aux herbes, jalapeño, béarnaise à la soubressade, jus de viande

Poitrine de cochon confite au soja

19,50 €

Haricots coco au gingembre, bouillon, chou pak choï braisé, oeuf dur, huile de sésame pimentée, cébette, coriandre fraîche

Faux filet Normand

25 €

250g env., sauce échalote, frites maison

Burger Carné ou Végé

19 €

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 +1,50€

A little extra !

Bol de frites maison 4 €

Bol de légumes de saison 4 €

Bol de salade verte 3 €

Sauce supplémentaire 1,50 €

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	15,50 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	20 €
Entrée + Plat + Dessert	23 €
Entrée seule ou Dessert seul	9 €

Desserts

Chocolate Mousse 🌿

10,50 €

Mousse au chocolat Valrhona, crumble cacao, huile d'olive fumée, sumac

Figs & Walnut

10 €

Figs fraîches, crème diplomate à la noix, filo caramélisée, noix

Madeleine sarrasin

9,50 €

Crèmeux à la vanille, pralin, tuile au sarrasin

Oh my pear

10 €

Compotée de poire, ganache montée au miso, gel yuzu, crumble torréfié, tuile au cacao amer

Les fromages de la fromagerie Racines 🌿

11,50 €

Chutney & salade

Sunday Brunch

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

Infos & réservations

www.pilgrimrestaurant-nantes.com

Au menu !

