

# pilgrim

restaurant pilgrim

## Les Tapas

### Pour commencer

Assiette de charcuterie Ibérique (chorizo, Lomo de Bellota, et bœuf séché de Léon)	9,80€
Terrine des copains (porc, volaille, foie gras)	8,50€
Terrine de foie gras de canard marinée au miso	15€
Tomate Nibitashi (marinée au dashi)	4€
Racine de lotus en Kimpala (sauté à l'huile de sésame, assaisonné de sauce soja)	4€
Aubergine 'Agebitashi' (frites et marinées au dashi et miso)	4€
Haricots verts Goma-ae (avec de la pâte miso et du sésame)	4€
Pommes frites et pimientos del Padron	5€
Salade brocoli, gambas, et Mentai-mayo (tarama épice)	6,50€
Salade de navet daïkon, vinaigrette de shiso	5,80€

### Terre et mer

Harumaki (nems croustillants) de boudin noir	6€
Chimaki de cochon, bambou et shitaké (riz gluant et condiments dans une feuille de bananier)	6€
Paleron de bœuf Black Angus, sauce miso	11,50€
Poulpe frit au piment d'Espelette	6,50€
Gambas panée, sauce tartare	12,50€
Encornet pané, sauce tartare	12,50€

## Les Plats au Curry

Curry de bœuf, riz japonais	10€
Curry de gambas, riz parfumé à la cardamome	10€

## Les Grillades

Homard entier, sauce corail-mayonnaise	45€
Carré de cochon du Cantal 300g, sauce exotique	29€
Carré de veau 300g, sauce cèpes au vieux balsamique	45€

**Nos spécialités, grillades au Binchotan, 30min de préparation**

## Les Desserts

Flan à la mangue, sauce coco et tapioca	6,50€
Baba au rhum, glace à la banane, chantilly	5,50€
Comme une forêt noire	7€
Douceur au melon (frais et en sorbet), meringue	8€
Sorbet 2 boules / 3 boules	4,00€ / 5,50€

## Les Verres

### Vins pétillants

Prosecco Brut, DOC Treviso, La Tordera, Saomi'	12cl 10€
Champagne Extra-Brut, 1 <sup>ère</sup> Cuvée, Bruno Paillard	16€

### Vin rosé

Bandol, Domaine de la Bégude, 2019	14cl 11€
------------------------------------	----------

### Vins blancs

Picpoul de Pinet, Brechallune, Croix Gatiot, 2019	14cl 9€
Patrimonio, Cru des Agriaté, Giacometti, 2019	11€
Mâcon-Igé, Château London, Boisset, 2017	13€
Sancerre, Le Vallon, Les terres blanches, 2018	15€
Meursault, Charles Maximes, Latour Giraud, 2017	25€

### Vins rouges

Cheverny, Domaine de Montcy, 2018	14cl 10€
Bordeaux, Cuvée K, Château Massereau, 2008	11€
Corbières, Les Chemins, La Baronne, 2017	12€
Chorey les Beaune, Les Beaumonts, J-C Boisset, 2017	20€
Châteauneuf-du-pape, Clos du Mont Olivet, 2007	25€

### Les douceurs japonaises

Saké japonais, Orbia, Luna	15%	16€
Yusuhu, Hôôbiden (liqueur de yuzu au saké)	13%	15€
Umeshu, Taikobai (liqueur de prune au saké)	12%	14€

### Les moelleux et liquoreux

Jurançon, Monplaisir, Domaine de Souch, 2018	10cl 10€
Banyuls, Cuvée Thérèse Reig, La Rectorie, 2017	13€
Muscat de Beaumes de Venise, Fenouillet, 2018	13€

## Bières Bouteilles

Bière blonde Asahi Dry	33cl 6€
Bière blanche, La Parisienne	6,50€
Bière IPA " Punk IPA", Brewdog	6,50€

## Softs

Jus de fruits Zénat 20cl	6€
Yuzu Original, Sansu 25cl	6€
Fever Tree Indien Tonic 20cl	4€
Coca Cola / Coca Cola Zéro 33cl	4€

## Boissons Chaudes

Espresso / Double	3/6€
Cappuccino / Latte / Crème	5€
Thé / Infusion	5