



# POURQUOI PAS

RESTAURANT

## POURQUOI PAS

-



Chers convives,

Bienvenue à bord de notre restaurant !

Pourquoi Pas était le nom du navire du célèbre explorateur polaire, le Commandant Charcot, avec lequel il lança plusieurs expéditions en Antarctique.

Entre terre et mer, je vous propose une balade gustative vraie et authentique mettant à l'honneur la richesse culinaire de notre belle Bretagne.

Au fil de la carte, vous naviguerez entre les saveurs préservées des légumes biologiques du bord de Rance, la chair unique et raffinée des homards, ormeaux et Saint-Jacques de plongée de la côte d'Émeraude.

Grâce au savoir-faire de nos producteurs locaux, j'ai le plaisir de vous faire découvrir, parmi d'autres, le miel de Plouër ou encore les algues de Saint-Lunaire.

L'équipe du Pourquoi Pas vous souhaite un voyage inédit au cœur d'une cuisine de saison et de passion.

Julien Hennot  
Chef du Pourquoi Pas





# POURQUOI PAS

RESTAURANT

## MENU DU CHEF

2 plats 30 €

3 plats 39 €

Servi uniquement pour le déjeuner, hors weekends, jours fériés et ponts



## MENU « LORD HAMILTON » 65 €

Daurade royale frottée à la graine de coriandre fraîche,  
taboulé de chou-fleur et noisettes

---

Lieu jaune de ligne, cocos de Paimpol à la tomate,  
moules de bouchot et estragon

---

Le Rond-Chon de Ploëuc-sur-Lié,  
gâteau breton et prunes confites

---

Marmelade de figues fraîches,  
turon givré et crémeux amandes

*Pour éveiller les papilles de vos enfants,  
nous vous proposons le menu Lord Hamilton réduit à 35 €*

*La liste des allergènes est disponible sur demande, toutes nos viandes sont d'origine française*



# POURQUOI PAS

RESTAURANT

## MENU « LYONA FABER » 85 €

Daurade royale frottée à la graine de coriandre fraîche,  
taboulé de chou-fleur et noisettes



Fine tarte de foie gras de canard,  
cèpes cuisinés en plusieurs textures



Langoustine juste raidie au beurre,  
jus de carapace au Kari Gosse et poire Guyot



Ris de veau rôti au beurre fumé,  
mûres sauvages et fenouil



Le Rond-Chon de Ploelec-sur-Lié,  
gâteau breton et prunes confites



Pamplemousse rafraîchi à la verveine,  
meringue mousseuse et biscuit croquant



*La liste des allergènes est disponible sur demande, toutes nos viandes sont d'origine française*



# POURQUOI PAS

RESTAURANT

## MENU «JEAN BAPTISTE CHARCOT» 105 €

Ce menu est établi pour l'ensemble des convives et ne pourra être servi  
après 13h30 et 21h00

Daurade royale frottée à la graine de coriandre fraîche,  
taboulé de chou-fleur et noisettes

—

Fine tarte de foie gras de canard,  
cèpes cuisinés en différentes textures

—

Langoustine juste raidie au beurre,  
jus de carapace au Kari Gosse et poire Guyot

—

Lieu jaune de ligne, cocos de Paimpol à la tomate,  
moules de bouchot et estragon

—

Ris de veau rôti au beurre fumé,  
mûres sauvages et fenouil

—

Le Rond-Chon de Ploëuc-sur-Lié,  
gâteau breton et prunes confites

—

Pamplemousse rafraîchi à la verveine,  
meringue mousseuse et biscuit croquant

—

Marmelade de figues fraîches,  
turon givré et crèmeux amandes



*La liste des allergènes est disponible sur demande, toutes nos viandes sont d'origine française*



# POURQUOI PAS

RESTAURANT

## POUR COMMENCER

---

DAURADE ROYALE FROTTÉE À LA GRAINE DE CORIANDRE 25 €  
Taboulé de chou-fleur et noisettes

FINE TARTE DE FOIE GRAS DE CANARD 27 €  
Cèpes cuisinés en plusieurs textures

LANGOUSTINE JUSTE RAIDIE AU BEURRE 30 €  
Jus de carapaces au Kari Gosse et poire Guyot

## POUR CONTINUER

---

LIEU JAUNE DE LIGNE 37 €  
Cocos de Paimpol à la tomate, moules de bouchot et estragon

RIS DE VEAU RÔTI AU BEURRE FUMÉ 41 €  
Mûres sauvages et fenouil

## POUR FINIR EN DOUCEUR

---

LE ROND-CHON DE PLOEUC-SUR-LIÉ 10 €  
Gâteau breton et prunes confites

MARMELADE DE FIGUES FRAÎCHES 17 €  
Touron givré et crémeux amandes

PAMPLEMOUSSE RAFRAÎCHI À LA VERVEINE 17 €  
Meringue mousseuse et biscuit croquant



Tous nos prix sont indiqués T.T.C  
Toutes nos viandes sont d'origine française  
La liste des allergènes est disponible sur demande



# POURQUOI PAS

RESTAURANT

## LES ACCORDS METS ET VINS

---

Notre sommelier décèle les vins qui s'accordent à votre palais et les mets sélectionnés

METS ET VINS - 2 VERRES	25 €
METS ET VINS - 3 VERRES	36 €
METS ET VINS - 4 VERRES	46 €



Tous nos prix sont indiqués T.T.C.  
Toutes nos viandes sont d'origine française.  
Tous les plats sont « *Faits Maison* » et élaborés sur place à partir de produits bruts.  
La liste des allergènes est disponible sur demande



# POURQUOI PAS

RESTAURANT

## DISTINCTIONS

-

Le restaurant Pourquoi Pas a été distingué par le guide Michelin d'une étoile en 2019, renouvelée en 2020



Le guide Gault et Millau a quant à lui décerné au Pourquoi Pas deux toques le plaçant ainsi au rang des tables de chef.



Une cuisine  
d'une grande finesse  
Vaut le détour !



Michelin

Les plus belles adresses



Gault & Millau

Tables de chef



Une cuisine de saison,  
authentique et inventive