



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 Hennote
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 €

Saint-Jacques de plongée taillée au couteau,
citron caviar et chou Kale



Canette mi-sauvage rôtie au poivre de Tasmanie,
chou farci des cuisses



Le Rond-Chon de Ploelec-sur-Lié,
gâteau breton et fruits confits



Meringue croquante, marrons confits,
vanille et kumquat

*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 €

Saint-Jacques de plongée taillée au couteau,
citron caviar et chou Kale



Ormeau de nos côtes aux herbes,
fenouil et ail noir



Minute d'encornets au barbecue,
oignon doux et artichauts



Pêche du moment poudrée de cèpes,
compression de pommes de terre et guanciale



Le Rond-Chon de Ploelec-sur-Lié,
gâteau breton et fruits confits



Poire rôtie, caramel de noix
et chocolat chaud à verser



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

Saint-Jacques de plongée taillée au couteau,
citron caviar et chou Kale

Ormeau de nos côtes aux herbes,
fenouil et ail noir

Minute d'encornets au barbecue,
oignon doux et artichauts

Pêche du moment poudrée de cèpes,
compression de pommes de terre et guanciaie

Canette mi-sauvage rôtie au poivre de Tasmanie,
chou farci des cuisses

Le Rond-Chon de Ploeuc-sur-Lié,
gâteau breton et fruits confits

Meringue croquante, marrons confits,
vanille et kumquat

Poire rôtie, caramel de noix,
et chocolat chaud à verser



La liste des allergènes est disponible sur demande. Toutes nos viandes sont d'origine française



POURQUOI PAS

RESTAURANT

POUR COMMENCER

SAINT-JACQUES DE PLONGÉE TAILLÉES AU COUTEAU 26 €
Citron caviar et chou Kale

ORMEAUX DE NOS CÔTES AUX HERBES 32 €
Fenouil et ail noir

MINUTE D'ENCORNETS AU BARBECUE 26 €
Oignon doux et artichauts

POUR CONTINUER

PÊCHE DU MOMENT POWDRÉE DE CÈPES 41 €
Compression de pommes de terre et guanciale

CANETTE MI-SAUVAGE RÔTIE AU POIVRE DE TASMANIE 40 €
Chou farci des cuisses

POUR FINIR EN DOUCEUR

LE ROND-CHON DE PLOEUC-SUR-LIÉ 10 €
Gâteau breton et fruits confits

MERINGUE CROQUANTE ET MARRONS CONFITS 17 €
Vanille et kumquat

POIRE RÔTIE, CAMEL DE NOIX 17 €
Chocolat chaud à verser



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