

RESTAURANT



RESTAURANT POURQUOI PAS

POUR UN DÉJEUNER AUTHENTIQUE







CADRE CHALEUREUX ET RAFFINÉ FACE À ST-MALO

/ WARM & REFINED SETTING WITH ST MALO BAY'S VIEW

Le Chef Julien Hennote vous accueille au restaurant Pourquoi Pas dans le cadre intimiste de l'ancien Museum National d'Histoire Naturelle.

Interprété avec raffinement et élégance dans l'esprit Art Déco, la terrasse offre quant à elle un sublime panorama sur la baie de Saint-Malo et du Prieuré.

Julien Hennote, the Chef, welcomes you to the Pourquoi Pas restaurant, situated in the intimate surroundings of the former Natural History Museum .

The restaurant itself radiates refinement and elegance in the Art Deco spirit whereas the Belvedere Terrace offers a sublime panorama of the Bay of St-Malo and the Priory.

"J'apprécie de déjeuner au restaurant Pourquoi Pas pour découvrir une carte généreuse sans cesse renouvelée. - M. Simon, fidèle convive

« Lappreciate eating at the Pourquoi Pas to discover the generous

SERVICE HAUT DE GAMME ET ATTENTIONNÉ

THE ART OF LIVING WITH A FRENCH TOUCH

Toute l'équipe du Pourquoi Pas sera attentive à vous offrir une parenthèse culinaire d'exception.

Une expérience unique est réservée aux convives grâce au service précis et accueillant dédié à notre salle de 28 couverts.

Un moment unique et sans fausse note assuré.

The entire Pourquoi Pas team will ensure that you have an exceptional culinary interlude.

Guests can be assured of spending an exceptional

DISTINCTIONS OBTENUES PAR LE RESTAURANT



Cuisine d'une grande finesse, vaut l'étape!



Michelin Les plus belles adresses



Gault & Millau Tables de Chef





UNE CUISINE DE SAISON

TOURNÉE VERS LA MER







PRODUITS LOCAUX DE QUALITÉ

/ HIGH QUALITY LOCAL PRODUCTS

Découvrez une cuisine de saison, authentique, tournée vers la Côte d'Emeraude et ses ressources locales de grande qualité. Notre sélection de la mer et du terroir se décline autour de quatre menus et de la Carte :

- Menu du Chef
- dès 30€
- Menu "Lord Hamilton"
- 65€
- Menu "Lyona Faber"
- 85€
- Menu "Jean-Baptiste Charcot"
- 105€

Discover seasonal authentic cooking, bound to the Emerald Coast and its high quality local resources. We offer four menus inspired by Castelbrac's history and its connection to the land and sea, to embellish our house menu.

MENU DU CHEF

2 plats — 30€ | 3 plats — 39€

- Servi le midi hors week-ends et jours fériés -

- Served Monday to Friday, lunch only. Excluding Bank Holidays

IDÉAL POUR UN DÉJEUNER D'AFFAIRES

/ IDEAL FOR A BUSINESS LUNCH

Le restaurant Pourquoi Pas est un lieu privilégié pour partager un déjeuner entre collaborateurs avec une vue imprenable sur Saint-Malo.

- Menus sur-mesure selon les saisons et vos souhaits.
- Cocktail déjeunatoire ou dînatoire sur le Belvédère avec vue exceptionnelle sur la baie.

The Pourquoi Pas Restaurant, with its exceptional view over Saint-Malo, is a privileged place to meet over a Business Meal.

- Custom menus according to the seasons and your wishes
- Cocktail lunch or dinner served on the Belvedere Terrace with its breathtaking view over the Bay.







"C'est fondamentalement le goût que j'aime révéler en valorisant notre terroir dans une démarche de consommation raisonnée"

- Le Chef Julien Hennote :

« It's fundamentally the taste I like to reveal by enhancing the value of our terroir in a sustainable approach » - The Chef Julien Hennote

HORAIRES DU RESTAURANT / RESTAURANT OPENING TIMES

Ouvert du mercredi midi au dimanche soir, ainsi que les jours fériés et les ponts.

From Wednesday lunch to Sunday dinner inclusive, including bank holidays.

Services du midi | 12h30 & 13h30 Lunch at 12:30 pm and 1:30 pm

Services du soir | 19h30 & 21h00 Dinner at 7:30 pm and 9:00 pm

