



POURQUOI PAS

RESTAURANT

BIENVENUE AU 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

CARTE DU MIDI



Services du midi : 12h30 & 13h30
Du mercredi au dimanche,
ainsi que les jours fériés et les ponts.





POURQUOI PAS

RESTAURANT

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 Ploëuc-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



Ormeaux 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 Ploëuc-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

—

Ormeaux 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

—

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

—

Le Rond-Chon de Ploëuc-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 Citron caviar et chou Kale	26 €
MINUTE D'ENCORNETS AU BARBECUE Oignon doux et artichauts	26 €
ORMEAUX DE NOS CÔTES AUX HERBES Fenouil et ail noir	32 €

POUR CONTINUER

CANETTE MI-SAUVAGE RÔTIE AU POIVRE DE TASMANIE Chou farci des cuisses	40 €
PÊCHE DU MOMENT POWDRÉE DE CÈPES Compression de pommes de terre et guanciale	41 €

POUR FINIR EN DOUCEUR

LE ROND-CHON DE PLOEUC-SUR-LIÉ Gâteau breton et fruits confits	10 €
MERINGUE CROQUANTE ET MARRONS CONFITS Vanille et kumquat	17 €
POIRE RÔTIE, CAMEL DE NOIX Chocolat chaud à verser	17 €



Tous nos prix sont indiqués T.T.C
Toutes nos viandes bovines 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

PLATS DE L'AQUARIUM TOUS LES JOURS

BRIOCHE MOELLEUSE	16 €
Au confit d'algues, saumon fumé et légumes croquants	
BRANDADE LÉGÈRE DE LIEU JAUNE	18 €
Aux algues, mesclun de salade	
MARINIÈRE DE MOULES DE BOUCHOT	18 €
Pommes de terre frites	
TAGLIATELLES FRAÎCHES	21 €
Cuisinées « à la Margate » au safran bio d'Evran	

PÂTISSERIES MAISON TOUS LES JOURS

BRIOCHE DINARDAISE	8 €
Brioche imbibée, crème mousseline au sarrasin	
SPHÈRE CHOCOLAT	8 €
Chocolat caraïbes, praliné noisette et fleur de sel	
MERINGUE CROQUANTE	8 €
Crémeux citron, ganache onctueuse et zestes	
TARTE AUX FRUITS DU MOMENT	8 €
Confit de fruit, fruits frais	



Tous nos prix sont indiqués T.T.C
Toutes nos viandes bovines 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

LES ACCORDS METS ET VINS

Notre sommelier décèle les vins qui s'accordent à votre palais
et aux 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 bovines 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

CARTE DU SOIR



Service du soir : de 18h à 20h30
Du mercredi au dimanche,
ainsi que les jours fériés et les ponts.





POURQUOI PAS

RESTAURANT

SUGGESTIONS DU CHEF

*Également disponible en room service après 21h, tous les jours

CRÈME DE COURGE BUTTERNUT À l'huile de noix et crackers	14 €
RAVIOLES DE LANGOUSTINE Jus de carapace réduit et lait d'amande	26 €
CÔTE DE VEAU RÔTIE AU BEURRE Mousseline de pommes de terre fumées	27 €
SAINT-PIERRE AU BEURRE Risotto de champignons sauvages et parmesan	27 €
SÉLECTION DE FROMAGES* Quatre fromages fermiers	14 €
FINGER CHOCOLAT* Caramel et sarrasin	8 €



Tous nos prix sont indiqués T.T.C.
Toutes nos viandes bovines 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

PLATS DE L'AQUARIUM TOUS LES JOURS

BRIOCHE MOELLEUSE	16 €
Au confit d'algues, saumon fumé et légumes croquants	
BRANDADE LÉGÈRE DE LIEU JAUNE	18 €
Aux algues, mesclun de salade	
MARINIÈRE DE MOULES DE BOUCHOT	18 €
Pommes de terre frites	
TAGLIATELLES FRAÎCHES	21 €
Cuisinées « à la Margate » au safran bio d'Evran	

PÂTISSERIES MAISON TOUS LES JOURS

BRIOCHE DINARDAISE	8 €
Brioche imbibée, crème mousseline au sarrasin	
SPHÈRE CHOCOLAT	8 €
Chocolat caraïbes, praliné noisette et fleur de sel	
MERINGUE CROQUANTE	8 €
Crémeux citron, ganache onctueuse et zestes	
TARTE AUX FRUITS DU MOMENT	8 €
Confit de fruit, fruits frais	



Tous nos prix sont indiqués T.T.C
Toutes nos viandes bovines 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

ASSIETTES DE L'AQUARIUM TOUS LES JOURS

*Également disponible en room service après 21h, tous les jours

FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL* Pain grillé et chutney de fruits	17 €
SAUMON FUMÉ* Croquant de seigle, avocat et fromage blanc	17 €
ASSIETTE DE PALETA BELLOTA IBERICA* Affinée 36 mois	18 €
QUEUES DE CREVETTES CROUSTILLANTES Aigre doux à la mangue	Par 5 12 € Par 10 22€
TOMATES ANCIENNES burrata à l'huile de basilic	18 €
HUÎTRES CREUSES De Cancale n°3	Par 6 12 € Par 12 22€



Tous nos prix sont indiqués T.T.C
Toutes nos viandes bovines 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

