



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 « BRIC À BRAC » 45 €

Menu entrée, plat et dessert élaboré par le chef Julien Hennote.

*Disponible du Mercredi au Vendredi pour le déjeuner,
hors vacances scolaires, jours fériés et ponts.*

MENU « LORD HAMILTON » 65 €

Maquereau mariné et snacké,
boeuf de La Raudais et salicorne

—

Poitrine de cochon breton cuite longuement,
langoustine rôtie et condiment d'algues

—

Le "Fleuri" aéré,
pollen et fleur d'été

—

Cerises confites et en sorbet,
croquant de cacao et émulsion de fèves de Tonka

*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 €

Maquereau mariné et snacké,
boeuf de La Raudais et salicorne



Chair de mousette,
eau de fenouil sauvage et crème de carcasse



Raviole de homard bleu,
nage concentrée et lait d'amande



Ormeaux de nos côtes, pommes de terre nouvelles au foin,
chou-rave et poutargue



Le "Fleuri" aéré,
pollen et fleur d'été



Marmelade de rhubarbe rafraîchie au basilic,
yaourt grec et eau de rhubarbe givrée



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

Maquereau mariné et snacké,
bœuf de La Raudais et salicorne

—

Chair de mousette,
eau de fenouil sauvage et crème de carcasse

—

Raviole de homard bleu,
nage concentrée et lait d'amande

—

Ormeaux de nos côtes,
pommes de terre nouvelles au foin, chou-rave et poutargue

—

Poitrine de cochon breton cuite longuement,
langoustine rôtie et condiment d'algues

—

Le "Fleuri" aéré,
pollen et fleur d'été

—

Marmelade de rhubarbe rafraîchie au basilic,
yaourt grec et eau de rhubarbe givrée

—

Cerises confites et en sorbet,
croquant de cacao et émulsion de fèves de Tonka



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



POURQUOI PAS

RESTAURANT

POUR COMMENCER

MAQUEREAU MARINÉ ET SNACKÉ 25 €

Boeuf de La Raudais et salicorne

CHAIR DE MOUSSETTE 26 €

Eau de fenouil sauvage et crème de carcasse

RAVIOLES DE HOMARD BLEU 31 €

Nage concentrée et lait d'amande

POUR CONTINUER

ORMEAUX DE NOS CÔTES 45 €

Pommes de terre nouvelles au foin, chou-rave et poutargue

POITRINE DE COCHON BRETON CUITE LONGUEMENT 38 €

Langoustine rôtie et condiment d'algues

POUR FINIR EN DOUCEUR

LE "FLEURI" AÉRÉ 10 €

Pollen et fleur d'été

MARMELADE DE RHUBARBE RAFRAÎCHIE AU BASILIC 17 €

Yaourt grec et eau de rhubarbe givrée

CERISES CONFITES ET EN SORBET 17 €

Croquant de cacao et émulsion de fèves de Tonka



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 et 2021



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