



POURQUOI PAS

RESTAURANT

Chers convives, bienvenue à bord de notre restaurant. Julien Hennote a le plaisir de vous faire découvrir la nouvelle carte du mois.



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 « 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 €

Tomates anciennes à la plancha,
moules du Mont-Saint-Michel, citron et coriandre

—

Pêche du moment aux baies de Saint-Malo,
jeune poireau et coquillages

—

Le «Fleuri» aéré,
pollen et fleurs d'été

—

Grand cru de chocolat noir et lacté,
sarrasin torréfié et caramel

*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 €

Tomates anciennes à la plancha,
moules du Mont-Saint-Michel, citron et coriandre

—

Bouquet de Chausey au court-bouillon,
courgettes et feuilles de capucines

—

Raviole de homard bleu,
jus réduit des têtes et carottes au safran

—

Cabillaud de ligne poché au lait ribot, caviar,
algues et pain brûlé

—

Le «Fleuri» aéré,
pollen et fleurs d'été

—

Prunes confites et caramélisées,
arlettes croustillantes et lait d'amande



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



POURQUOI PAS

RESTAURANT

MENU « JEAN-BAPTISTE CHARCOT » 105 €

Tomates anciennes à la plancha,
moules du Mont-Saint-Michel, citron et coriandre

—

Bouquet de Chausey au court-bouillon,
courgettes et feuilles de capucines

—

Raviole de homard bleu,
jus réduit des têtes et carottes au safran

—

Pêche du moment aux baies de Saint-Malo,
jeune poireau et coquillages

—

Cabillaud de ligne poché au lait ribot, caviar,
algues et pain brûlé

—

Le «Fleuri» aéré,
pollen et fleurs d'été

—

Prunes confites et caramélisées,
arlettes croustillantes et lait d'amande

—

Grand cru de chocolat noir et lacté,
sarrasin torréfié et caramel

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



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



POURQUOI PAS

RESTAURANT

POUR COMMENCER

TOMATES ANCIENNES À LA PLANCHA Moules du Mont-Saint-Michel, citron et coriandre	26 €
BOUQUET DE CHAUSEY AU COURT-BOUILLON Courgettes et feuilles de capucines	32 €
RAVIOLES DE HOMARD BLEU Jus réduit des têtes et carottes au safran	32 €

POUR CONTINUER

PÊCHE DU MOMENT AUX BAIES DE SAINT-MALO Jeune poireau et coquillages	40 €
CABILLAUD DE LIGNE POCHÉ AU LAIT RIBOT, CAVIAR Algues et pain brûlé	42 €

POUR FINIR EN DOUCEUR

LE «FLEURI» AÉRÉ Pollen et fleurs d'été	10 €
PRUNES CONFITES ET CARAMÉLISÉES Arlettes croustillantes et lait d'amande	17 €
GRAND CRU DE CHOCOLAT NOIR ET LACTÉ Sarrasin torréfié et caramel	17 €



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



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 €



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



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 »

