



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 » 70 €

Foie gras de canard et huître sauvage
servis dans un bouillon de poulet rôti

—

Barbue fumée à l'aiguille de pin maritime,
chou-fleur à la vanille et vieux rhum

—

Émulsion de Bleu de Bellevue,
whisky breton et betterave glacée

—

Fines feuilles de chocolat noir,
praliné de « Café Joyeux » et crème glacée

*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 » 90 €

Foie gras de canard et huître sauvage
servis dans un bouillon de poulet rôti

—

Saint-Jacques de plongée en coquille lutée,
poireau et ail noir

—

Homard bleu au beurre,
topinambour et bisque liée à la châtaigne

—

Seiche snackée, racine de persil
et joue de bœuf confite au vin rouge

—

Émulsion de Bleu de Bellevue,
whisky breton et betterave glacée

—

Blanc-manger à la mandarine,
main de Bouddha et estragon



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



POURQUOI PAS

RESTAURANT

MENU « JEAN-BAPTISTE CHARCOT » 110 €

Foie gras de canard et huître sauvage
servis dans un bouillon de poulet rôti

—

Saint-Jacques de plongée en coquille lutée,
poireau et ail noir

—

Homard bleu au beurre,
topinambour et bisque liée à la châtaigne

—

Barbue fumée à l'aiguille de pin maritime,
chou-fleur à la vanille et vieux rhum

—

Seiche snackée, racine de persil
et joue de bœuf confite au vin rouge

—

Émulsion de Bleu de Bellevue,
whisky breton et betterave glacée

—

Blanc-manger à la mandarine,
main de Bouddha et estragon

—

Fines feuilles de chocolat noir,
praliné de « Café Joyeux » et crème glacée

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

FOIE GRAS DE CANARD ET HUÎTRE SAUVAGE Servis dans un bouillon de poulet rôti	28 €
SAINT-JACQUES DE PLONGÉE EN COQUILLE LUTÉE Poireau et ail noir	28 €
HOMARD BLEU AU BEURRE Topinambour et bisque liée à la châtaigne	33 €

POUR CONTINUER

BARBUE FUMÉE À L'AIGUILLE DE PIN MARITIME Chou-fleur à la vanille et vieux rhum	42 €
SEICHE SNACKÉE Racine de persil et joue de bœuf confite au vin rouge	38 €

POUR FINIR EN DOUCEUR

ÉMULSION DE BLEU DE BELLEVUE Whisky breton et betterave glacée	10 €
BLANC-MANGER À LA MANDARINE Main de Bouddha et estragon	17 €
FINES FEUILLES DE CHOCOLAT NOIR Praliné de « Café Joyeux » et crème glacée	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	32 €
METS ET VINS - 3 VERRES	45 €
METS ET VINS - 4 VERRES	56 €
METS ET VINS - 5 VERRES	65 €



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 »

