



# POURQUOI PAS

RESTAURANT

---

CASTELBRAC

SOUL HAVEN



# 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*

*« I appreciate eating at the Pourquoi Pas to discover the generous menu which is constantly renewed. » - Mr. Simon, regular guest*

## 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 moment in our 28 cover restaurant where the service and welcome are impeccable.*

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 « Bric à Brac »\* — 45€
- Menu « Lord Hamilton » — 70€
- Menu « Lyona Faber » — 90€
- Menu « Jean-Baptiste Charcot » — 110€

*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.*

*\*Servi le midi uniquement, hors week-ends, vacances scolaires, jours fériés et ponts.*

## 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 dîatoire 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 au dimanche  
*Open from wednesday to sunday*

—

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*

