



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 « LORD HAMILTON » 70 €

Asperges blanches, ail des ours et poutargue

—

Lotte frottée aux épices et jus d'étrilles

—

Fromage affiné à l'eau de mer

—

Agrumes et pistaches

*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 €

Asperges blanches, ail des ours et poutargue

—

Coquillages et kombu breton

—

Saint-Jacques de plongée cuite en coquille

—

Coucou de Rennes et céleri au four

—

Fromage affiné à l'eau de mer

—

Vanille de Tahaa



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



POURQUOI PAS

RESTAURANT

MENU « JEAN-BAPTISTE CHARCOT » 110 €

Asperges blanches, ail des ours et poutargue

—

Coquillages et kombu breton

—

Saint-Jacques de plongée cuite en coquille

—

Lotte frottée aux épices et jus d'étrilles

—

Coucou de Rennes et céleri au four

—

Fromage affiné à l'eau de mer

—

Agrumes et pistaches

—

Vanille de Tahaa

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

ASPERGES BLANCHES Ail des ours et poutargue	27 €
COQUILLAGES Et kombu breton	28 €
SAINT-JACQUES DE PLONGÉE En coquille	28 €

POUR CONTINUER

LOTTE FROTTÉE AUX ÉPICES Et jus d'étrilles	39 €
COUCOU DE RENNES Et céleri au four	39 €

POUR FINIR EN DOUCEUR

FROMAGE AFFINÉ À l'eau de mer	10 €
AGRUMES ET PISTACHES	17 €
VANILLE DE TAHAA	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.

Le Chef Julien Hennote est signataire de la charte Ethic Ocean pour la préservation des ressources de la mer. Ethic Ocean accompagne les restaurateurs pour un approvisionnement durable en produits de la mer.



Pour la préservation de l'Océan et de ses ressources



« 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 »