



# 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 €

Saint-Jacques de plongée en tranches épaisses,  
nage des bardes

—

Pêche de ligne, asperges vertes et carottes

—

Fromage affiné à l'eau de mer

—

Chocolat noir et sésame torréfié

*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 €

Saint-Jacques de plongée en tranches épaisses,  
nage des bardes

—

Langoustines au bois de romarin, pollen et navets

—

Ormeau et pommes de terre nouvelles au beurre

—

Poulpe, cochon et ail des ours

—

Fromage affiné à l'eau de mer

—

Rhubarbe et riz mousseux



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



# POURQUOI PAS

RESTAURANT

## MENU «JEAN-BAPTISTE CHARCOT» 110 €

Saint-Jacques de plongée en tranches épaisses,  
nage des bardes

—

Langoustines au bois de romarin, pollen et navets

—

Ormeau et pommes de terre nouvelles au beurre

—

Pêche de ligne, asperges vertes et carottes

—

Poulpe, cochon et ail des ours

—

Fromage affiné à l'eau de mer

—

Rhubarbe et riz mousseux

—

Chocolat noir et sésame torréfié

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

---

SAINT-JACQUES DE PLONGÉE	28 €
En tranches épaisses, nage des bardes	
LANGOUSTINES AU BOIS DE ROMARIN	32 €
Pollen et navets	
ORMEAUX	32 €
Et pommes de terre nouvelles au beurre	
ARTICHAUTS	26 €
Et kombu breton	

## POUR CONTINUER

---

PÊCHE DE LIGNE	39 €
Asperges vertes et carottes	
POULPE	39 €
Cochon et ail des ours	
RAVIOLES DE LÉGUMES	32 €
Jus herbacé	

## POUR FINIR EN DOUCEUR

---

FROMAGE AFFINÉ	10 €
À l'eau de mer	
RHUBARBE	17 €
Et riz mousseux	
CHOCOLAT NOIR	17 €
Et sésame torréfié	



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



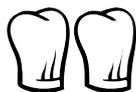
« Une cuisine d'une grande finesse, vaut le détour ! »



Michelin

Les plus belles adresses

Le restaurant Pourquoi Pas a été distingué par le guide Michelin d'une étoile en 2019, renouvelée en 2020, 2021 et 2022.



Gault & Millau

Tables de chef

Le guide Gault et Millau a quant à lui décerné au Pourquoi Pas deux toques, le plaçant ainsi au rang des Tables de Chef.



Ethic Ocean

Pour la préservation de l'océan et de ses ressources

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



**TABLES &  
SAVEURS**  
BRETAGNE

« Une cuisine de saison, authentique et inventive »

Le Pourquoi Pas fait également partie de l'Association T&S de Bretagne, créée par des Chefs désireux d'écrire un morceau de l'histoire de la gastronomie bretonne.