



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 » 75 €

Mulet de pleine mer et bœuf de la Raudais,
condiment d'artichaut

—

Pêche de ligne à la plancha et petits pois
de la ferme de Maupitet

—

Fromage de chèvre des bords de Rance et pollen frais

—

Chocolat onctueux et vanille de Tahaa grillée

*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 » 95 €

Mulet de pleine mer et bœuf de la Raudais,
condiment d'artichaut

—

Asperges vertes, guanciaie et encornets snackés

—

Langoustines croquantes au sarrasin et rhubarbe

—

Agneau de pré-salé et ail noir de la baie

—

Fromage de chèvre des bords de Rance et pollen frais

—

Citron jaune rafraîchi au fenouil sauvage



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



POURQUOI PAS

RESTAURANT

MENU «JEAN-BAPTISTE CHARCOT» 115 €

Mulet de pleine mer et bœuf de la Raudais,
condiment d'artichaut

—

Asperges vertes, guanciale et encornets snackés

—

Langoustines croquantes au sarrasin et rhubarbe

—

Pêche de ligne à la plancha et petits pois
de la ferme de Maupitet

—

Agneau de pré-salé et ail noir de la baie

—

Fromage de chèvre des bords de Rance et pollen frais

—

Citron jaune rafraîchi au fenouil sauvage

—

Chocolat onctueux et vanille de Tahaa grillée

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

| | |
|---|------|
| MULET DE PLEINE MER Et bœuf de la Raudais, condiment d'artichaut | 28 € |
| ASPERGES VERTES Guanciaie et encornets snackés | 32 € |
| LANGOUSTINES CROQUANTES AU SARRASIN Et rhubarbe | 35 € |
| ARTICHAUTS Et kombu breton | 28 € |

POUR CONTINUER

| | |
|---|------|
| PÊCHE DE LIGNE À LA PLANCHA Et petits pois de la ferme de Maupitet | 43 € |
| AGNEAU DE PRÉ-SALÉ Et ail noir de la baie | 45 € |
| RAVIOLES DE LÉGUMES Jus herbacé | 34 € |

POUR FINIR EN DOUCEUR

| | |
|---|------|
| FROMAGE DE CHÈVRE Des bords de Rance et pollen frais | 10 € |
| CITRON JAUNE RAFRAÎCHI Au fenouil sauvage | 17 € |
| CHOCOLAT ONCTUEUX Et vanille de Tahaa grillée | 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, 2021 et 2022.



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



Michelin

Les plus belles adresses

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



Gault & Millau

Tables de chef



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.



Ethic Ocean

Pour la préservation de l'océan et de ses ressources

Le Pourquoi Pas a été sélectionné par le guide Tables & Saveurs de Bretagne. Nous partageons les mêmes valeurs : le partage avec l'autre, le respect de la terre qui nous accueille, l'amour du produit qui nous est proposé et la passion de l'art de recevoir.



« Une cuisine de saison, authentique et inventive »