



POURQUOI PAS

RESTAURANT

CASTELBRAC

SOUL HAVEN



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

