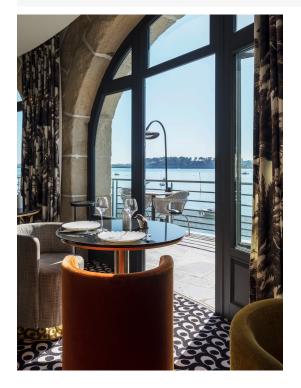


RESTAURANT



#### RESTAURANT POURQUOI PAS

POUR UN DÉJEUNER ÉTOILÉ





#### 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 StMalo 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

/ 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 trois menus :

Menu « Lord Hamilton »
 75 €

Menu « Lyona Faber » — 95 €

Menu «Jean-Baptiste Charcot»
 — 115 €

Discover seasonal authentic cooking, bound to the Emerald Coast and its high quality local resources. We offer three menus inspired by Castelbrac's history and its connection to the land and sea, to embellish our house

# PÂTISSERIE SUCRÉE - IODÉE / SWEET IODINE PASTRY

Toutes nos pâtisseries sont confectionnées avec passion par notre Cheffe Pâtissière Annabelle Lévêque, qui réalise pour vous de subtiles et délicates alliances de saveurs.

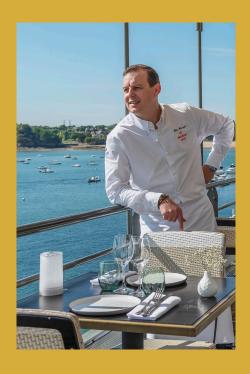
Très inspirée par l'environnement de la Côte d'Emeraude, ses créations sont souvent relevées d'herbes aromatiques.

All our pastries are made with passion by our Pastry Chef Annabelle Lévêque, who creates for you subtle and delicate combination of flavors.

Very inspired by the environment of the Emerald Coast, her creations are often enhanced with aromatic herbs.







"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

