



# 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 €

Chinchard taillé au couteau,  
herbes fraîches et agrumes

—

Pêche de ligne aux algues,  
oignons nouveaux et ail noir de la baie

—

Darley au lait cru et melon acidulé

—

Fraises d'ici, roquette sauvage  
et fine feuille caramélisée

*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 €

Chinchard taillé au couteau,  
herbes fraîches et agrumes

—

Araignée de mer, fenouil marin et jus d'étrilles

—

Petits pois de nos maraîchers, carotte givrée  
et sarrasin croquant

—

Homard bleu à la feuille de cassis,  
haricots verts et amandes

—

Darley au lait cru et melon acidulé

—

Cerises fraîches et confites, parfumées de thym citron



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



# POURQUOI PAS

RESTAURANT

## MENU «JEAN-BAPTISTE CHARCOT» 115 €

Chinchard taillé au couteau, herbes fraîches et agrumes

—

Araignée de mer, fenouil marin et jus d'étrilles

—

Petits pois de nos maraîchers, carotte givrée  
et sarrasin croquant

—

Pêche de ligne aux algues, oignons nouveaux  
et ail noir de la baie

—

Homard bleu à la feuille de cassis, haricots verts et amandes

—

Darley au lait cru et melon acidulé

—

Fraises d'ici, roquette sauvage et fine feuille caramélisée

—

Cerises fraîches et confites, parfumées de thym citron

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

---

CHINCHARD TAILLÉ AU COUTEAU	25 €
Herbes fraîches et agrumes	
ARAIGNÉE DE MER	26 €
Fenouil marin et jus d'étrilles	
PETITS POIS DE NOS MARAÎCHERS	26 €
Carotte givrée et sarrasin croquant	
ARTICHAUTS	26 €
Et kombu breton	

## POUR CONTINUER

---

PÊCHE DE LIGNE AUX ALGUES	42 €
Oignons nouveaux et ail noir de la baie	
HOMARD BLEU À LA FEUILLE DE CASSIS	68 €
Haricots verts et amandes	
RAVIOLES DE LÉGUMES	31 €
Jus herbacé	

## POUR FINIR EN DOUCEUR

---

DARLEY AU LAIT CRU	10 €
Et melon acidulé	
FRAISES D'ICI, ROQUETTE SAUVAGE	17 €
Et fine feuille caramélisée	
CERISES FRAÎCHES ET CONFITES	17 €
Parfumées de thym citron	



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 »