



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 €

Thon de ligne à peine fumé, melon,
palette ibérique et anchois

—

Pêche du jour, coquillages et crustacés servis
dans un bouillon lié aux algues

—

Fromage affiné à l'eau de mer

—

Tarte croustillante de fraises de pays
et vanille de Tahaa

*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 €

Thon de ligne à peine fumé, melon,
palette ibérique et anchois

—

Langoustines rafraîchies à la verveine,
voile d'amande et citron noir

—

Tomates anciennes, pastèque givrée
à la feuille de céleri et pain grillé

—

Poitrine de pigeon rôtie, haricots, sauge et prunes

—

Fromage affiné à l'eau de mer

—

Blanc-manger à la pêche et estragon,
meringue croquante



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



POURQUOI PAS

RESTAURANT

MENU «JEAN-BAPTISTE CHARCOT» 115 €

Thon de ligne à peine fumé, melon,
palette ibérique et anchois

—

Langoustines rafraîchies à la verveine,
voile d'amande et citron noir

—

Tomates anciennes, pastèque givrée
à la feuille de céleri et pain grillé

—

Pêche du jour, coquillages et crustacés servis
dans un bouillon lié aux algues

—

Poitrine de pigeon rôtie, haricots, sauge et prunes

—

Fromage affiné à l'eau de mer

—

Blanc-manger à la pêche et estragon, meringue croquante

—

Tarte croustillante de fraises de pays
et vanille de Tahaa



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

THON DE LIGNE À PEINE FUMÉ	28 €
Melon, palette ibérique et anchois	
LANGOUSTINES RAFRAÎCHIES À LA VERVEINE	32 €
Voile d'amande et citron noir	
TOMATES ANCIENNES	25 €
Pastèque givrée à la fleuille de céleri et pain grillé	
ARTICHAUT BRETON	28 €
Parfumé à la sauge et à l'orange, servi frais	

POUR CONTINUER

PÊCHE DU JOUR, COQUILLAGES ET CRUSTACÉS	41 €
Servi dans un bouillon lié aux algues	
POITRINE DE PIGEON RÔTIE	43 €
Haricots, sauge et prunes	
RAVIOLES DE HOMARD BLEU	35 €
Lait d'amande et jus de presse	

POUR FINIR EN DOUCEUR

FROMAGE AFFINÉ	10 €
À l'eau de mer	
BLANC-MANGER À LA PÊCHE	18 €
Et estragon, meringue croquante	
TARTE CROUSTILLANTE DE FRAISES DE PAYS	18 €
Et vanille de Tahaa	



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 »