



# 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 €

Saint-Jacques de plongée en tranches épaisses tiédies  
dans un bouillon des bardes, caviar pressé

—

Chinchard à peine fumé et snacké,  
blettes de couleurs et pomelo

—

Fromage affiné à l'eau de mer

—

Grand cru de chocolat noir servi chaud,  
glacé, croquant et mousseux

*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 €

Saint-Jacques de plongée en tranches épaisses tiédies  
dans un bouillon des bardes, caviar pressé

—

Araignée de mer, céleri rave, poire et vadouvan

—

Ormeaux de nos côtes au beurre,  
chou-fleur aux algues et dashi

—

Poitrine de cochon breton confite,  
homard bleu et racines de capucines

—

Fromage affiné à l'eau de mer

—

Pommes « reinette d'Armorique » confites,  
feuilles croustillantes et vanille de Tahiti



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



# POURQUOI PAS

RESTAURANT

## MENU « JEAN-BAPTISTE CHARCOT » 115 €

Saint-Jacques de plongée en tranches épaisses tiédies  
dans un bouillon des bardes, caviar pressé

—

Araignée de mer, céleri rave, poire et vadouvan

—

Ormeaux de nos côtes au beurre, chou-fleur aux algues et dashi

—

Chinchard à peine fumé et snacké, blettes de couleurs et pomelo

—

Poitrine de cochon breton confite, homard bleu et racines de capucines

—

Fromage affiné à l'eau de mer

—

Pommes « reinette d'Armorique » confites,  
feuilles croustillantes et vanille de Tahiti

—

Grand cru de chocolat noir servi chaud, glacé, croquant et mousseux

Le 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

---

SAINT-JACQUES DE PLONGÉE EN TRANCHES ÉPAISSES 30 €  
tiédies dans un bouillon des bardes, caviar pressé

ARAIGNÉE DE MER 29 €  
céleri rave, poire et vadouvan

ORMEAUX DE NOS CÔTES AU BEURRE 35 €  
chou-fleur aux algues et dashi

RAVIOLE DE HOMARD BLEU 36 €  
jus pressé des têtes et lait d'amande

## POUR CONTINUER

---

CHINCHARD À PEINE FUMÉ ET SNACKÉ 38 €  
blettes de couleurs et pomelo

POITRINE DE COCHON BRETON CONFITE 44 €  
homard bleu et racines de capucines

## POUR FINIR EN DOUCEUR

---

FROMAGE AFFINÉ 10 €  
à l'eau de mer

POMMES « REINETTE D'ARMORIQUE » CONFITES 18 €  
feuilles croustillantes et vanille de Tahiti

GRAND CRU DE CHOCOLAT NOIR SERVI CHAUD 18 €  
glacé, croquant et mousseux



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 »