



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 frottées au sel, poireaux,
kombu et vieux Xérès

—

Lieu jaune de ligne, pommes de terre, herbes du littoral
et bouillon clair

—

« Crémeux du Mont-Saint-Michel »,
pollen frais et roquette sauvage

—

Feuilles de blé noir parfumées au « Café Joyeux »
praliné sarrasin et crème glacée

*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 frottées au sel, poireaux,
kombu et vieux Xérès

—

Asperge cuite à l'étouffé, ail des ours des bords de
Rance et stracciatella fumée

—

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

—

Poulpe snacké à la plancha, poitrine de bœuf confite
et betteraves acidulées

—

« Crémeux du Mont-Saint-Michel »,
pollen frais et roquette sauvage

—

Ecorces de bergamote confites, agrumes frais,
Gwell et thé « Earl Grey »



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 frottées au sel, poireaux, kombu et vieux Xérès

—

Asperge cuite à l'étouffé, ail des ours des bords de Rance
et stracciatella fumée

—

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

—

Lieu jaune de ligne, pommes de terre, herbes du littoral et bouillon clair

—

Poulpe snacké à la plancha, poitrine de bœuf confite
et betteraves acidulées

—

« Crémeux du Mont-Saint-Michel », pollen frais et roquette sauvage

—

Ecorces de bergamote confites, agrumes frais, Gwell et thé « Earl Grey »

—

Feuilles de blé noir parfumées au « Café Joyeux » praliné sarrasin
et crème glacée



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	28 €
frottées au sel, poireaux, kombu et vieux Xérès	
ASPERGES CUITES À L'ÉTOUFFÉE	27 €
ail des ours des bords de Rance et stracciatella fumée	
ORMEAUX DE NOS CÔTES AU BEURRE	35 €
chou-fleur aux algues et dashi	
RAVIOLES DE HOMARD BLEU	36 €
jus pressé des têtes et lait d'amande	

POUR CONTINUER

LIEU JAUNE DE LIGNE	42 €
pommes de terre, herbes du littoral et bouillon clair	
POULPE SNACKÉ À LA PLANCHA	40 €
poitrine de bœuf confite et betteraves acidulées	

POUR FINIR EN DOUCEUR

« CRÉMEUX DU MONT-SAINT-MICHEL »	10 €
pollen frais et roquette sauvage	
ECORCES DE BERGAMOTE CONFITES	18 €
agrumes frais, Gwell et thé « Earl Grey »	
FEUILLES DE BLÉ NOIR PARFUMÉES AU « CAFÉ JOYEUX »	18 €
praliné sarrasin et crème glacée	



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 « Facts 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 »