



# POURQUOI PAS

RESTAURANT

## BIENVENUE AU POURQUOI PAS

-

Soucieux de mettre en avant la richesse culinaire de notre terroir et dans une démarche de consommation raisonnée, nous souhaitons remercier le savoir-faire et la passion des producteurs de la région :



M<sup>r</sup> Orveillon pour les Saint-Jacques

La boulangerie Mamie de St Servan  
& Alg Emeraude de St Lunaire

La Maison Daniel qui nous livre pommes de terre, légumes, herbes et fruits des alentours ainsi que les Jardins maraichers des bords de Rance.



C'est également dans cette démarche que nous faisons le choix d'utiliser Nordaq Fresh, une eau écologique produite et filtrée sur place par notre système de filtration breveté. Cette eau offre une qualité exceptionnelle au goût neutre, et nous invite à une attitude écocitoyenne.

Et bien entendu merci à tous les acteurs qui font de ce restaurant un lieu responsable.

JULIEN HENNOTE  
Le Chef



# POURQUOI PAS

RESTAURANT

## MENU DU CHEF

2 plats 28 €

3 plats 35 €

Servi uniquement le midi hors weekends, jours fériés et ponts



## MENU « LORD HAMILTON » 55 €

Minute de sardines, tarte d'oignons doux  
au Kari Gosse et radis croquant



Paleron de Bœuf « Wagyu » ravioles d'aubergines,  
blettes de couleurs acidulées et marjolaine



Émulsion de Bleu de Bellevue,  
betterave glacée et whisky breton



Crème glacée de fraises du pays et citron confit,  
meringue et gavotte croquante



# POURQUOI PAS

RESTAURANT

## MENU « LYONA FABER » 75 €

Minute de sardines, tarte d'oignons doux  
au Kari Gosse et radis croquant



Différentes textures de tomates anciennes,  
burrata et balsamique givré



Cannelloni de Homard bleu et courgette,  
coleslaw aux algues



Pêche du jour cuite lentement, jus réduit d'une cotriade,  
pomme de terre et ail noir



Émulsion de Bleu de Bellevue,  
betterave glacée et whisky breton



Gaspacho frappé de nectarine et verveine,  
gelée de groseilles et streusel





# POURQUOI PAS

RESTAURANT

## PROMENADE GOURMANDE 85 €

Ce menu est établi pour l'ensemble des convives

Minute de sardines, tarte d'oignons doux au Kari Gosse et radis croquant



Différentes textures de tomates anciennes, burrata et balsamique givré



Cannelloni de Homard bleu et courgette, coleslaw aux algues



Pêche du jour cuite lentement, jus réduit d'une cotriade,  
pomme de terre et ail noir



Paleron de Bœuf « Wagyu » raviole d'aubergines,  
blettes de couleurs acidulées et marjolaine



Émulsion de Bleu de Bellevue, betterave glacée et whisky breton



Gaspacho frappé de nectarine et verveine, gelée de groseilles et streusel



Crème glacée de fraises du pays et citron confit, meringue et gavotte croquante





# POURQUOI PAS

RESTAURANT

## POUR COMMENCER

---

LA MINUTE DE SARDINES Tarte d'oignons doux au Kari Gosse et radis croquant	22 €
LES DIFFÉRENTES TEXTURES DE TOMATES ANCIENNES Burrata et balsamique givré	24 €
LA CANNELLONI DE HOMARD BLEU Courgette, coleslaw aux algues	31 €

## POUR CONTINUER

---

LA PÊCHE DU JOUR Cuite lentement, jus réduit d'une cotriade, pomme de terre et ail noir	38 €
LE PALERON DE BŒUF « WAGYU » Raviole d'aubergines, blettes de couleurs acidulées et marjolaine	38 €

## POUR FINIR EN DOUCEUR

---

L'ÉMULSION DE BLEU DE BELLEVUE Betterave glacée et whisky breton	10 €
LE GASPACHO FRAPPÉ DE NECTARINE Verveine et gelée de groseilles et streusel	16 €
LA CRÈME GLACÉE DE FRAISES DU PAYS Citron confit, meringue et gavotte croquante	16 €



Tous nos prix sont indiqués T.T.C  
Toutes nos viandes bovines sont d'origine française.  
Tous les plats sont « Faits Maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts.