



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,
bouillon des bardes frappé au lait ribot

—

Pêche du moment confite à l'huile de mandarine,
panais et pesto de capucines

—

Bleu de Bellevue, betterave et whisky breton

—

Chocolat au lait et topinambour onctueux,
noisettes croustillantes

*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,
bouillon des bardes frappé au lait ribot

—

Ormeau de nos côtes au beurre d'algues,
dashi et chou d'ici

—

Langoustine croquante au sarrasin,
potée de légumes d'automne

—

Ris de veau croustillant à la noix, chouchenn et pleurotes

—

Bleu de Bellevue, betterave et whisky breton

—

Différents parfums et textures d'agrumes
vivifiés par la criste marine



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,
bouillon des bardes frappé au lait ribot

—

Ormeau de nos côtes au beurre d'algues, dashi et chou d'ici

—

Langoustine croquante au sarrasin,
potée de légumes d'automne

—

Pêche du moment confite à l'huile de mandarine,
panais et pesto de capucines

—

Ris de veau croustillant à la noix, chouchenn et pleurotes

—

Bleu de Bellevue, betterave et whisky breton

—

Différents parfums et textures d'agrumes
vivifiés par la criste marine

—

Chocolat au lait et topinambour onctueux,
noisettes croustillantes



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

SAINT-JACQUES DE PLONGÉE EN TRANCHES ÉPAISSES bouillon des bardes frappé au lait ribot	30 €
ORMEAUX DE NOS CÔTES AU BEURRE D'ALGUES dashi et chou d'ici	36 €
LANGOUSTINES CROQUANTES AU SARRASIN potée de légumes d'automne	34 €
GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE AUX CÈPES consommé de shiitake	27 €

POUR CONTINUER

PÊCHE DU MOMENT CONFITE À L'HUILE DE MANDARINE panais et pesto de capucines	44 €
RIS DE VEAU CROUSTILLANT À LA NOIX chouchenn et pleurotes	45 €
RAVIOLES DE HOMARD BLEU lait d'amande et jus de presse	38 €

POUR FINIR EN DOUCEUR

BLEU DE BELLEVUE betterave et whisky breton	10 €
DIFFÉRENT PARFUMS ET TEXTURES D'AGRUMES vivifiés par la criste marine	18 €
CHOCOLAT AU LAIT ET TOPINAMBOUR ONCTUEUX noisettes croustillantes	18 €



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 »