



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 €

Encornet snacké, racines de persil, ail noir et cresson

—

Coucou de Rennes farci de langoustines et ris de veau,
racines et pousses d'hiver

—

Bleu de Bellevue, poire au vin de Noël et noix glacée

—

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 €

Encornet snacké, racines de persil, ail noir et cresson

—

Consommé de chou-fleur rôti et nori,
huître « Ostra Regal » à peine fumée

—

Saint-Jacques de plongée cuite en coquille,
chou de Bruxelles et pâte de marron

—

Cabillaud poché au lait ribot,
caviar d'Aquitaine et pain brûlé

—

Bleu de Bellevue, poire au vin de Noël et noix glacée

—

Clémentine confite puis givrée, blanc-manger
à l'anis et au gingembre



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



POURQUOI PAS

RESTAURANT

MENU « JEAN-BAPTISTE CHARCOT » 115 €

Encornet snacké, racines de persil, ail noir et cresson

—

Consommé de chou-fleur rôti et nori, huître « Ostra Regal » à peine fumée

—

Saint-Jacques de plongée cuite en coquille, chou de Bruxelles
et pâte de marron

—

Cabillaud poché au lait ribot, caviar d'Aquitaine et pain brûlé

—

Coucou de Rennes farci de langoustines et ris de veau,
racines et pousses d'hiver

—

Bleu de Bellevue, poire au vin de Noël et noix glacée

—

Clémentine confite puis givrée, blanc-manger à l'anis et au gingembre

—

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

ENCORNETS SNACKÉS racines de persil, ail noir et cresson	28 €
CONSOMMÉ DE CHOU-FLEUR RÔTI ET NORI huître « Ostra Regal » à peine fumée	27 €
SAINT-JACQUES DE PLONGÉE cuite en coquille, chou de Bruxelles et pâte de marron	30 €
GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE AUX PLEUROTÉS consommé de shiitake	27 €

POUR CONTINUER

CABILLAUD POCHÉ AU LAIT RIBOT caviar d'Aquitaine et pain brûlé	41 €
COUCOU DE RENNES FARCI DE LANGOUSTINES et ris de veau, racines et pousses d'hiver	42 €
RAVIOLES DE HOMARD BLEU jus pressé des têtes et lait d'amande	36 €

POUR FINIR EN DOUCEUR

BLEU DE BELLEVUE poire au vin de Noël et noix glacée	10 €
CLÉMENTINE CONFITE PUIS GIVRÉE blanc-manger à l'anis et au gingembre	18 €
GRAND CRU DE CHOCOLAT NOIR SERVI CHAUD glacé, croquant et mousseux	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 »