



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 « BRIC À BRAC » 45 €

Menu entrée, plat et dessert élaboré
par le Chef Julien Hennote.

*Disponible du Mercredi au Vendredi pour le déjeuner
hors vacances scolaires, jours fériés et ponts.*

MENU « LORD HAMILTON » 70 €

Coquilles Saint-Jacques de plongée cuites et crues,
poire et poire de terre

—

Lieu jaune frotté à la mandarine et confit,
endive de pleine terre et cresson

—

Pavail du Pays rennais juste raclé, textures de courges

—

Panais croustillant, crème glacée au gruë de cacao
et chocolat fondant

*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 » 90 €

Coquilles Saint-Jacques de plongée cuites et crues,
poire et poire de terre

—

Araignée de mer, topinambour croquant
et voile de kombu royal

—

Langoustines et coucou de Rennes cuisinés en chou
farci, jus réduit mousseux

—

Canette marinée au vin de Noël puis rôtie,
betteraves confites et daikon

—

Pavail du Pays rennais juste raclé,
textures de courges

—

Pamplemousse onctueux et noix de coco
rafraîchie à la baie de Tasmanie



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



POURQUOI PAS

RESTAURANT

MENU «JEAN-BAPTISTE CHARCOT» 110 €

Coquilles Saint-Jacques de plongée cuites et crues,
poire et poire de terre

—

Araignée de mer, topinambour croquant
et voile de kombu royal

—

Langoustines et coucou de Rennes cuisinés en chou farci,
jus réduit mousseux

—

Lieu jaune frotté à la mandarine et confit,
endive de pleine terre et cresson

—

Canette marinée au vin de Noël puis rôtie,
betteraves confites et daikon

—

Pavail du Pays rennais juste raclé, textures de courges

—

Pamplemousse onctueux et noix de coco rafraîchie
à la baie de Tasmanie

—

Panais croustillant, crème glacée au gruë de cacao
et chocolat fondant

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

COQUILLES SAINT-JACQUES DE PLONGÉE	27 €
Cuites et crues, poire et poire de terre	
ARAINÉE DE MER, TOPINAMBOUR CROQUANT	25 €
Et voile de kombu royal	
LANGOUSTINES ET COUCOU DE RENNES	31 €
Cuisinés en chou farci, jus réduit mousseux	

POUR CONTINUER

LIEU JAUNE FROTTÉ À LA MANDARINE ET CONFIT	39 €
Endive de pleine terre et cresson	
CANETTE MARINÉE AU VIN DE NOËL PUIS RÔTIE	41 €
Betteraves confites et daikon	

POUR FINIR EN DOUCEUR

PAVAIL DU PAYS RENNAIS JUSTE RACLÉ	10 €
Textures de courges	
PAMPLEMOUSSE ONCTUEUX	17 €
Et noix de coco rafraîchie à la baie de Tasmanie	
PANAIS CROUSTILLANT, CRÈME GLACÉE	17 €
Au gruë de cacao et chocolat fondant	



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 et 2021.



Le guide Gault et Millau a quant à lui décerné au Pourquoi Pas deux toques, le plaçant ainsi au rang des Tables de Chef.



« Une cuisine d'une grande finesse, vaut le détour ! »



Michelin

Les plus belles adresses



Gault & Millau

Tables de chef



« Une cuisine de saison, authentique et inventive »

