

# Bienvenue à bord !

Dans un cadre marin,  
agréable et chaleureux,  
l'équipage du POURQUOI PAS !  
Met tout en œuvre pour que vous passiez  
un moment agréable et convivial.

Service rapide et soigné.  
Accès rapide et facile,  
Parking gratuit et terrasse spacieuse.  
Wifi gratuit.

Lundi de 11h00 à 15h00  
Du mardi au vendredi de 11h00 à 22h00  
Samedi de 18h00 à 22h00.  
Restauration de 12h00 à 14h30  
et de 18h30 à 21h30.

*(Dernière commande prise 15 min. avant la fin du service)*

Cartes acceptées :    (min. 12,50 €)

[www.lepourquoipas.net](http://www.lepourquoipas.net)



## Pour bien commencer ... Les apéritifs.

Sangria maison (en saison)	6,50 €
<b>Crémant d'Alsace</b>	6,50 €
Martini blanc	4,50 €
Martini rouge	4,50 €
Gancia	4,50 €
Campari	4,50 €
Porto blanc	4,50 €
Porto rouge	4,50 €
Kir	4,50 €
Kir royal (crémant)	7,20 €
Ricard	4,80 €
Vin moelleux	4,50 €
Pisang	4,50 €
Safari	4,50 €
Batida coco	4,50 €
Suze	4,50 €
Malibu	4,50 €
Picon	4,70 €
Picon vin	7,20 €
Maîtrepierre rouge	4,50 €
Maîtrepierre blanc	4,50 €
Pineau blanc	4,50 €
Apéritif N.A.	4,50 €
Supplément jus	2,80 €

**Demandez l'apéritif du moment.**



## Les entrées

✳ Fondus au parmesan façon artisanale	13,50 €
✳ Croquettes de crevettes façon artisanale	14,80 €
✳ Duo fondu et croquette de crevettes	13,90 €
✳ Assiette saumon fumé et toast	14,90 €
✳ Carpaccio de boeuf, parmesan, huile d'olive et fleur de sel	13,90 €
✳ Carpaccio de boeuf à l'italienne ( <i>roquette, tomates séchés ...</i> )	14,50 €
✳ Scampis à l'ail ou ail crème	14,50 €
✳ Scampis à l'italienne	14,50 €

## Les belles salades (en plat)

✳ Salade aux lardons <i>(Frisée, tomates, croûtons, concombres, noix, œuf sur le plat, PDT, vinaigrette chaude aux lardons.)</i>	15,50€
✳ Salade caesar <i>(Salade, poulet, anchois, tomates, croûtons, copeaux de parmesan, œufs durs, citron, PDT, vinaigrette.)</i>	15,50€
✳ Salade niçoise <i>(Salade, thon, anchois, olives, œufs durs, tomates, poivrons, haricots, concombres, vinaigrette, huile d'olives.)</i>	15,80€
✳ Salade italienne <i>(Salade, tomates, basilic, mozzarella, olives, oignons, grisini jambon italien, vinaigrette à l'huile.)</i>	15,80€
✳ Salade au fromage de chèvre chaud <i>(Salade, fromage de chèvre chaud lardé, miel, tomates, noix, raisins secs, concombres, olives, pommes, pignons de pin.)</i>	15,80€
✳ Salade du pêcheur <i>(Salade, tomates, œufs durs, saumon fumé, calamars frits, crevettes grises, scampis frits, citron, concombres, sauce cocktail et vinaigrette)</i>	17,80€

*Vous pouvez accompagner vos salades de frites. + 3,00 €*

*Les personnes allergiques peuvent se renseigner auprès de notre personnel.*

## Les plats brasseries

✂ Boulettes maison sauce tomate, frites.	15,50€
✂ Boulettes maison à la liégeoise, frites.	15,50€
✂ Vol au vent maison, frites.	15,50€
✂ Braisade de poulet, frites, salade.	15,50€
✂ Américain préparé ou non, frites, salade.	16,90€
✂ Tomates crevettes grises (2p).	19,90€
✂ Supplément frites.	3,00€

## Les plats végétariens

✂ Boulettes végétariennes, sauce tomate, acc. au choix.	15,50€
✂ Linguines aux légumes.	13,50€

## Les pâtes

✂ Linguines terre et mer tartufata. <i>(poulet et scampis)</i>	17,90€
✂ Linguines au saumon fumé.	15,50€
✂ Linguines scampis ail crème.	17,20€
✂ Linguines scampis à l'italienne. <i>(sauce aux tomates fraîches, roquette, copeaux de parmesan)</i>	17,20€
✂ Linguines aux noix de St Jacques et scampis au curry.	17,90€

*Les personnes allergiques peuvent se renseigner auprès de notre personnel.*

## Les viandes

✿ Steak beurre maître d'hôtel. (+/- 250 gr)	19,20€
✿ Entrecôte irlandaise beurre maître d'hotel. (+/- 320 gr)	23,50€
✿ Brochette de boeuf beurre maître d'hôtel. (+/- 260 gr)	19,80€
✿ Onglet aux échalotes.	18,90€
✿ Braisade de poulet, frites, salade.	15,50€

*Accompagnement frites, pâtes, croquettes, pomme grenailles.*

*Voyez également la viande en suggestion sur notre ardoise.*

✿ Supplément salade mixte.	3,00€
✿ Supplément légumes chauds.	4,50€

## Les sauces

✿ Béarnaise.	3,20€
✿ Choron. (béarnaise tomatée)	3,20€
✿ Roquefort.	3,20€
✿ Archiduc.	3,20€
✿ Au poivre.	3,20€
✿ Mayonnaise, ketchup, moutarde (pas fait maison)	1,00€

*Les personnes allergiques peuvent se renseigner auprès de notre personnel.*

## Les poissons

- |   |        |
|---|--------|
| ✂ Pavé de saumon béarnaise rôti au four, pommes au choix.       | 19,50€ |
| ✂ La cocotte de poissons aux petits légumes et pommes au choix. | 19,50€ |
| ✂ Sole tout simplement meunière et pommes au choix.             | 26,50€ |

*Voyez également le poisson en suggestion sur notre ardoise.*

## Menus bout de chou (-12 ans)

- |   |        |
|---|--------|
| ✂ Nuggets, frites, salade + glace surprise.       | 10,90€ |
| ✂ Boulette sauce tomate, frites + glace surprise. | 10,90€ |
| ✂ Vol au vent, frites + glace surprise.           | 10,90€ |
| ✂ Petit steak, frites, salade + glace surprise.   | 12,90€ |
| ✂ Poisson du moment + glace surprise.             | 12,90€ |
| ✂ Américain préparé, frites + glace surprise.     | 11,90€ |

*Les personnes allergiques peuvent se renseigner auprès de notre personnel.*

## Les desserts

✿ Crème brûlée.	6,50€
✿ Moelleux chocolat, boule pistache.	7,90€
✿ Sabayon maison.	7,90€
✿ Mousse au chocolat maison.	6,50€
✿ Dame blanche et son vrai chocolat chaud.	7,50€
✿ Brésilienne.	7,50€
✿ Coupe fraise. (en saison)	8,20€
✿ Café liégeois.	7,50€
✿ Trilogie de dessert.	7,90€
✿ Sorbet citron à "L'Eau de Villée"	7,90€
✿ Café gourmand.	9,20€
✿ Déca gourmand.	9,40€
✿ Thé gourmand.	9,80€
✿ Irish gourmand.	14,50€
✿ Glace surprise enfant.	5,50€

## Les thés, infusions et cafés

✿ Café gourmand.	9,20€
✿ Thé gourmand.	9,80€
✿ Irish gourmand.	14,50€
✿ Café, expresso 100% arabica.	2,60€
✿ Thé noir organic earl grey.	3,50€
✿ Thé vert aux fruits rouges.	3,50€
✿ Infusion camomille.	3,50€
✿ Infusion verveine - menthe.	3,50€
✿ Infusion Love is Beautiful.	3,50€

## Les pousses cafés

✦ Cognac, calvados, armagnac.	6,90€
✦ Poire cognac, poire Williams, framboise, Eau de Villée, Sambuca, grappa, limoncello, Mirabelle, bailey's, mandarine Napoléon, Grand marnier, cointreau, amaretto.	6,90€
✦ Irish coffee, italian coffee, french coffee.	8,50€

## Les singles malts

✦ Glenkinchie 10 ans.	7,80€
✦ Talisker 10 ans.	8,30€
✦ Gragganmore 12 ans.	8,20€
✦ Oban 14 ans.	10,30€
✦ Dalwhinnie 15 ans.	8,60€
✦ Lagavulin 16 ans.	11,40€

## Les bulles

✦ Champagne Maison Brut.	49,90€
✦ Laurent Perrier Brut.	79,00€
✦ Laurent Perrier Rosé.	98,00€
✦ 1/2 bouteille de champagne Rocourt M.	29,90€
✦ Verre de crémant.	6,50€
✦ Bouteille de crémant.	34,90€



# La cave du Pourquoi Pas

## Nos vins blancs.

37,5 cl    75 cl



### Alsace

✦ Riesling "Réserve" H. Obermeyer

25,50€

*Nez complexe de fruits blancs et de fruits jaunes, floral.*

*Belle texture fraîche en bouche.*

✦ Pinot Gris "Réserve" H. Obermeyer

15,50€    27,90€

*Finement bouqueté, fruité, au nez de fleur, légèrement épicé comme il se doit.*

*Bonne bouche persistante.*



### Vallée de la Loire

✦ Muscadet de Sévre et Maine sur lie Ch. La Tarcière

14,50€    23,90€

*Très classique, aux connotations caractéristiques de citron et fleurs blanches, franc et frais, tout en bouche.*

✦ Sancerre blanc "terre de Maimbray" Dom. P. et N. Reverdy.

20,80€    38,20€

*Issu d'une terre blanche de type argilo calcaire. Nez caractéristique de tilleul et d'amandes, typé, fruité, dense et de bouche persistante.*



### Bourgogne

✦ Petit Chablis Domaine des Malandes

34,90€

*Typé et parfumé, un vin classique, de bouche persistante, au nez de fruits secs.*



### Bordeaux

✦ Entre-Deux-Mers Château Vignol B. et D. Doublet

25,50€

*Robe claire brillante, au nez de petites fruits frais et de fleurs.*



### Nouveau Monde

✦ Chardonnay-viognier Clos Perdiz "Chili"

24,50€

*Vin de caractère, dense, ample et persistant en bouche riche en arômes comme en charpente.*

# La cave du Pourquoi Pas

## Nos vins rouges.

37,5 cl

75 cl



### Alsace

✠ Pinot Noir "Réserve" H. Obermeyer  
*Fin et bouqueté, bien rond, très fruité au nez  
comme en bouche avec des fruits mûrs.*

15,50€

27,90€



### Vallée de la Loire

✠ Saumur rouge Langlois Château  
*Bien typé, très fruité, de belle robe rubis profond,  
tout en nuances aromatiques où dominant  
l'humus et les fruits rouges*

16,50€

27,50€

✠ Sancerre rouge "Terre de Maimbray"  
Domaine P. et N. Reverdy  
*Nez de fruits rouges, de cassis, de framboises et  
d'épices. La bouche est bien équilibrée.  
Très plaisant.*

22,50€

41,90€

### Bordeaux



✠ 1<sup>ère</sup> Côtes de Blaye Château  
Haut Terrier  
*Des Tanins fermes, un beau vin qui allie structure  
et charme. Notes de fruits mûrs et de sous-bois.*

16,90€

25,40€

✠ Bordeaux Supérieur Château de  
Penin  
*Beau vin de couleur grenat, d'une belle con-  
centration en bouche, aux notes de fruits rouges  
mûrs et d'épices.*

18,50€

26,60€

✠ Médoc Cru Bourgeois Supérieur Châ-  
teau La Gorce.  
*De couleur rubis, au nez puissant dominé par les  
fruits et les sous-bois, légèrement vanillé.*

18,40€

30,50€

✠ Graves Château Tour de Calens  
*Bien typé, épicé en bouche, avec des  
tanins bien équilibrés alliant finesse et  
charpente.*

31,90€

✠ Château La Commanderie Lalande  
de Pomerole P. Lafon  
*Concentré, intense, au bouquet très  
développé avec des nuances épicées et des  
notes fruitées de mûres.*

22,90€

40,20€

# La cave du Pourquoi Pas

## Nos vins rouges.

37,5 cl    75 cl



### **Bourgogne**

✦ Hauts Côtes de Beaune F. Chevrot  
*De couleur soutenue, concentré, aux tanins riches, un vin bien charpenté et fruité.*

19,80€    34,20€

### **Vallée du Rhône**

✦ Côte du Rhone Domaine des Nymphes J. Meyer  
*Puissant et coloré, chaud et fondu en bouche, arômes de pruneau et d'épices.*

24,50€

✦ Costière de Nîmes Ch. de Nages "Cuvée Réserve" M. Gassier  
*De couleur profonde, corsé, au nez complexe où dominant les petits fruits rouges mûrs et les épices.*

25,90€

✦ Croze-Hermitage Cave de Tain  
*Intense au nez comme en bouche, de belle robe soutenue, épicé et charnu*

36,90€

✦ Gigondas Domaine Raspail-Ay Dominique  
*Vin puissant en bouche, aux tannins fermes et bien équilibrés, aux notes de fruits rouges mûrs caractéristiques.*

25,90€    45,90€



### **Languedoc Roussillon**

✦ Domaine des 2 ânes "Fontanilles" Corbières M. et D. Terrier "Bio"

25,90€



### **Nouveau Monde**

✦ Clos Perdiz Cabernet-Syrah "Chili"

24,50€



# La cave du Pourquoi Pas

## Nos vins rosés.

37,5 cl

75 cl



### Alsace

✿ Pinot Noir "Réserve" H. Obermeyer  
*Fin et bouqueté, bien rond, très fruité au nez  
comme en bouche avec des fruits mûrs.*

15,50€

27,90€



### Bordeaux

✿ Clairet Château Vignol B. et D.  
Doublet  
*Superbe robe, fin et gras, un vin persistant et  
épicé avec une jolie finale.*

24,50€



### Provence

✿ Pauline - Terre de Mistral  
*Ce vignoble est situé dans la plaine de la Sainte  
Victoire. Une couleur pétale de rose, un nez frais  
et fruité, ce rosé présente une bouche riche et  
ample.*

23,90€

✿ 50 cl Rosalie - Terre de Mistral

15,90€ (50 cl)

## Le vin maison.



✿ L'origine est le Languedoc-Roussillon.  
En rouge, un merlot, le blanc un  
sauvignon et le rosé un syrah-grenache.

✿ Le verre

3,60€

✿ Le quart

7,20€

✿ Le demi

14,40€

✿ La bouteille

20,90€

✿ Vin du mois au verre  
*(Demandez à notre personnel)*

✿ Le verre de blanc moelleux  
Monbazillac

4,50€

✿ La bouteille de blanc moelleux  
Monbazillac

24,90€