



VERRE 12CL

ROSÉ

2023 Var IGP, Le P'tit, Domaine de Ramatuelle 6

BLANC

2023 Saumur AOP, Brézé, Domaine de Beaulieu 6

2023 Grignan-les-Adhémar AOP, Viognier, Domaine Montine 8

ROUGE

2023 Vin de France, Lou Canoun, Costeplane 6

2020 Terrasse du Larzac AOP, Les Terres Rouges, Mollard & Fillon 8

BOUTEILLE 75CL

BLANC

2023 Tourraine AOP, L'Escale, Vincent Roussely 30

2023 Saint-Véran AOP, Chantevigne, Cheveau 48

ROUGE

2023 Côte du Rhône AOP, Château des Coccinelles 32

2023 Bourgogne Côte d'Or, Vieilles Vignes, Dubois 48

lesmouettes.com



ÉRIN

BISTROT DE LA DUNE

NICOLAS LE TIRRAND

## ÉCAILLER

Huîtres Nicolas Père et fils  
de la Ria d'Étel N°3  
6/9/12

14 / 18 / 23

Huîtres Nicolas Père et fils  
de la Ria d'Étel N°2  
6/9/12

15 / 19 / 24

ERIN VOUS PROPOSE DES PLATEAUX DE  
FRUITS DE MER, À COMMANDER 48 H  
À L'AVANCE, N'HÉSITEZ PAS À NOUS  
DEMANDER !

## ENTRÉES

Mulet de petit bateau  
à la flamme, cresson, salicorne,  
huile herbacé

18

« VIOU » parfait et œufs  
de maquereau fumés, mouillette  
de poutargue, persil

15

Asperges blanches de la Torche  
fondantes sabayon iodé

17

Éperlans façon « Huguette »,  
trio de mayonnaise

16

Bulot aux algues

12

Charcuterie bretonne

22

## PLATS

SERVIS AVEC DES GARNITURES

Merlu de petite pêche nacré  
sauce verte et coques au naturel

23

Lieu jaune croustillant,  
sauce au vin jaune

27

Tartare de bœuf français  
aux huîtres de la Ria d'Étel

24

Risotto de sarrasin et légumes  
de saison, jus rôti végétal

20

Noix de Saint-Jacques en coquille,  
lait à l'huile fumée

32

## BARBECUE

SERVI AVEC DES GARNITURES

« Rouch » dit Homard bleu,  
mousseux au kari gosse

500 G 68

Canette de Challans,  
jus au poivre de Lomener

29

Côte de bœuf française,  
sauce béarnaise

POUR 2 PERS. 85

## GARNITURES

Epinards terre et mer

Pommes frites

Salade et vinaigrette bretonne

Betterave crapaudine iodée  
au barbecue

## FROMAGES

Fromages de nos régions  
Salade et vinaigrette bretonne

13

## DESSERTS

Kouign amann à notre façon

11

Millefeuille de gavotte au sarrasin

12

Tatin de pommes,  
glace à la vanille bretonne

11

Fraîcheur d'agrumes,  
capucine, crème glacée  
au kalamansi

12

Glaces et sorbets Érin  
1/2/3 BOULES

3 / 6 / 8

KALAMANSI / CRISTE MARINE / VANILLE /  
MANDARINE / MASCARPONE / CITRON /  
ESTRAGON / CHOCOLAT

## MENU

MENU SERVI  
POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

59

Asperges blanches de la Torche  
fondantes sabayon iodé

Lieu jaune à la vapeur d'algues,  
céleri et livèche, sauce au vin jaune

Fraîcheur d'agrumes,  
capucine, crème glacée  
au Kalamansi

## ARDOISE

DU LUNDI AU SAMEDI MIDI

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

28

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

36

## BAMBINS

JUSQU'À 8 ANS

15

Fish and chips, sauce tartare  
ou  
Suprême de volaille,  
purée de pomme de terre

Glaces et sorbets Érin  
2 BOULES AU CHOIX

KALAMANSI / CRISTE MARINE / VANILLE /  
MANDARINE / MASCARPONE / CITRON /  
ESTRAGON / CHOCOLAT

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465, le restaurant Érin ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française de leurs viandes. Si vous souffrez d'une allergie ou d'intolérance alimentaire, merci de le faire savoir à nos équipes de salle lors de votre commande.

## COCKTAILS

<b>BELLINI</b>	13CL	13
Prosecco, Crème de pêche, Purée de pêche		
<b>AMERICANO</b>	14CL	12
Campari, Vermouth, Eau gazeuse, Zeste d'orange		
<b>TI PUNCH</b>	6CL	8
Rhum blanc, Citron vert, Cassonade		
<b>CAÏPIRINHA</b>	8CL	8
Cachaça, Citron vert, Cassonade, Glace pilée		
<b>BLOODY MARY</b>	18CL	14
Vodka, Jus de tomate, Citron, Epices		
<b>NEGRONI</b>	9CL	12
Gin, Campari, Vermouth, Zeste d'orange		
<b>APEROL SPRITZ</b>	19CL	14
Aperol, Prosecco, Eau gazeuse, Zeste d'orange		
<b>MOJITO</b>	12CL	14
Rhum ambré, Citron vert, Menthe fraîche, Cassonade, Glace pilée		
<b>SPRITZ ST GERMAIN</b>	19CL	14
Liqueur de sureau, Prosecco, Eau gazeuse, Zeste de citron		
<b>MOSCOW MULE</b>	13CL	13
Vodka, Ginger beer, citron vert, Menthe fraîche, Glace pilée		

## MOCKTAILS SANS ALCOOL

<b>MOJITO</b>	12CL	12
Citron vert, Menthe fraîche, Cassonade, Eau gazeuse, Glace pilée		
<b>VIRGIN &amp; TONIC</b>	24CL	12
Ceder's Crisp Gin, Tonic au sureau, Citron vert		
<b>SPRITZ ZERO</b>	19CL	12
Crodino Biondo, Eau gazeuse, Zeste d'orange		
<b>VIRGIN NEGRONI</b>	11CL	11
Artonic Bitter, Martini Vibrante, Ceder's Crisp Gin, Zeste d'orange		

# BAR



# ÉRIN

BISTROT  
DE LA DUNE

NICOLAS  
LE TIRRAND

## VINS AU VERRE

<b>BULLES</b>	12CL
NM Champagne, Originel, Brut, Cuillier	14
NM Champagne, Grains de Celles, Extra-Brut, Pierre Gerbais	19
NM Champagne, Brut Rosé, Cuillier	16
NM Crémant de Loire AOP, Michel Laurent	8
<b>BLANC SEC</b>	CL 12
2023 Saumur AOP, Brézé, Domaine de Beaulieu	6
2024 Grignan-les-Adhémar AOP, Viognier, Montine	8
2023 Saint-Véran AOP, Cheveau	9
2022 Sancerre AOP, Clos Paradis, Fouassier	11
2023 Chablis AOP, Bernard Defaix	12
<b>ROUGE</b>	CL 12
2023 Vin de France, Lou Canoun, Costeplane	6
2020 Terrasses du Larzac AOP, Les Terres Rouges, Mollard & Fillon	8
2023 Chorey-les-Beaune AOP, Vieilles Vignes Georges Roy & Fils	10
2021 Chinon AOP, Gabare, Nicolas Grosbois	11
2022 Saint-Joseph AOP, L'Instinct, Jolivet	13
<b>ROSÉ</b>	
2023 Var IGP, Le P'tit, Domaine de Ramatuelle	6
2023 Coteaux d'Aix en Provence AOP, Roquerousse, Château de Calavon	9
<b>MOELLEUX</b>	
2022 Coteaux de l'Aubance AOP, Bois Mozé	7
2023 Jurançon AOP, Les Grains des Copains, Jean-Marc Grussaute	11
<b>DOUX</b>	
Banyuls AOP, 7 ans, Gaby Vial, Vial-Magnères	12
<b>SANS ALCOOL FERMENTÉ</b>	
NM Blanc de Blancs, Levin 0%	6
2024 Pinot noir, Levin 0%	6

<b>GIN &amp; FEVER TREE TONIC</b>	24CL	
Gin #1, Distillerie de Saint-Malo BZH	10	
Gin Collection de Bigarades, Distillerie du Petit Grain	15	

## APÉRITIFS

Kir vin blanc, Kir Breton	12CL	7
Kir pétillant	12CL	9
Kir royal	12CL	15
Vermouth Blanc & Rouge - Martini	6CL	6
Suze, Campari	6CL	6
Pastis 51, Ricard	2CL	5
Pastis Grand Cru - Henri Bardouin	2CL	7
Porto Blanc & Tawny - Graham's	8CL	7
Pommeau de Bretagne AOP, Distillerie des Menhirs BZH	8CL	7
Chouchen Melmor, Warenghem BZH	8CL	7

## BIÈRES

<b>PRESSION</b>	CL 25	50
Blonde - Erin	4	7,5
Blonde - Leffe	4,5	8
IPA - Goose Island	5	9

<b>BOUTEILLE</b>	33CL	
Heineken 0.0 (sans alcool)	5	
Blanche, La Bringue - La Dilettante BZH	8	
Ambré - La Bière de Groix BZH	7,5	
Brune, Telenn Du - Brasserie Lancelot BZH	6	
Blonde - Desperados	6	

<b>CIDRE</b>	CL 12	75
Cidre Brut, Les Bretons, Sorre BZH	5	20
Cidre Brut, Sehedic BZH	25	

<b>WEISKY</b>	4CL	
Kentucky Straight Bourbon, Bulleit - Etats-Unis	8	
Silver, Eddu - France BZH	9	
10 ans, Laphroaig, Single Malt Islay- Écosse	11	
16 ans, Nectar d'Or, Single Malt Highlands, Glenmorangie, Écosse	15	
Kornog, Single Malt Tourbé, Celtic Whisky Distillerie, France BZH	17	

<b>REOM VIEUX</b>	4CL	
12 ans, Rare Casks, Appleton - Jamaïque	8	
XO, Pyrat- Anguilla	11	
VSOP, JM - Martinique	14	
Solera 23, Zacapa - Guatemala	18	

<b>COGNAC AOP</b>	4CL	
VS, Hennessy	11	
VSOP, Rémy Martin	14	

<b>BAS-ARMAÇNAC AOP</b>	4CL	
VSOP, Château de l'Aubade	9	
21 ans, Gelas	13	
1992, Gelas	24	

## LAMBIC DE BRETAGNE AOP

Distillerie des Menhirs BZH	8	
-----------------------------	---	--

<b>CAVADOS</b>	4CL	
Avallen	9	

<b>EAUX DE VIE</b>	4CL	
Ô Marc Breton, Pinot Bar BZH	9	
Mirabelle, Distillerie Peureux	9	
Framboise, Distillerie Peureux	9	
Poire Williams, Distillerie du Petit Grain	18	
Cerise, Distillerie du Petit Grain	18	

<b>GIN</b>	4CL	
Gin #1, Distillerie de Saint-Malo BZH	8	
Gin Collection de Bigarade, Distillerie du Petit Grain	13	

<b>LIQUEUR</b>	4CL	
Menthe Poivrée, Distillerie Breizh'Cool BZH	7	
Limoncello - Scogliera	7	
Get 27, Menthe Pastille, Bailey's	7	

<b>APÉRITIFS SANS ALC00L</b>		
UNAJU	25 CL	7
Mandarine & Romarin, Fraise & Basilic, Concombre & Yuzu, Cassis & Menthe		
<b>SOBAIE</b>	33 CL	6
Kombucha Baie de Raisin Blanc		

## SORTS

Breizh Cola, Breizh Cola Zero	33 CL	4
Schweppes Agrumes, Orangina	25 CL	4
Tonic - Fever Tree	20 CL	6
Tonic Méditerranéen - Fever Tree	20 CL	6
Tonic au bureau - Fever Tree	20 CL	6
Ginger Beer - Fever Tree	20 CL	6
Breizh Tea Pêche	25 CL	4
Limonade	25 CL	3
Orange ou Citron pressé	20 CL	6
Diabolo	25 CL	3,5
Sirop à l'eau	25 CL	2,5

FRAISE, FRAMBOISE, CERISE, GRENADINE, CASSIS, MENTHE VERTE, KIWI, BANANE, CITRON, CITRON CLAIR, ORGEAT, PÊCHE, PASSION		
<b>SCHORLE LES FILLES DE L'OUEST</b>	33 CL	6
POMME TONIQUE, CASSIS TRUCULENT, CITRON FRINGANT AU GINGEMBRE, RHUBARBE PIMPANTE		

## JUS DE FROITS

<b>FERME DE KERBASTARD</b>	25 CL	5
JUS DE POMME, JUS DE POMME & FRAMBOISE		
<b>GRANINI</b>	25 CL	4
ORANGE, ANANAS, ABRICOT, PAMPLEMOUSSE, TOMATE, MULTI-FRUIITS		
<b>MAISON VITAMONT</b>	25 CL	6,5
FRAISE & MYRTILLE, FRAMBOISE & LITCHI, MANGUE & ORANGE, GINGER CLÉMENTINE & PASSION		

<b>EAUX</b>		
Vittel	25 CL	3
Perrier - Perrier tranche	33 CL	4
Plancoet - Plate & Fine Bulles	50 CL	4
Plancoet - Plate & Fine Bulles	1L	6

## BOISSONS CHAUDES

<b>CAFÉ D'ORIENT</b>		
Origines : Café (Brésil, Catuai rouge) Décaféiné (Colombie, Chévere)		
Espresso, Allongé		3
Double Espresso		5
Crème, Cappuccino		4

## TÉS

Thé Vert	5
Gunpowder, Pinky Blinders, Menthe	
Thé Noir	5
English Breakfast, Goût Russe	
Assam Hatidubi	

## INFUSIONS

Menthe Fraîche, Verveine	5
<b>DOSHA PITTA</b>	5
Cardamome, coriandre, fenouil, rose, gingembre, réglisse	
<b>JARDIN D'AGRUMES</b>	5
Orange, pamplemousse rose, pomme, carotte, betterave, feuilles de mûres & d'eucalyptus, citronnelle, hibiscus	

## LACTÉS

Chocolat Chaud	3,5
Chocolat & Café Viennois	4

## COCKTAIL CHAUD

Irish Coffee - Whisky, Espresso, Crème fouettée, Sirop de canne	10 CL	14
---	-------	----