

« Bienvenue chez Erin, bistrot de la dune,
je souhaite ici vous proposer une cuisine bistronomique simple et sincère
nourrie des richesses de notre littoral. »

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 noir en ceviche,
vinaigrette acidulée au gingembre,
pickle de concombre brûlés 19

«VIOU» parfait, artichauts,
dulce et laitue de mer
à la marjolaine 15

Tomates anciennes de la
«Ferme Bio du Resto»,
tagete, géranium citrus et
burrata crémeuse 17

Éperlans façon « Huguette »,
trio de mayonnaise 16

Charcuterie bretonne 22

PLATS

SERVIS AVEC DES GARNITURES

Merlu de petit bateau nacré
sauce aux coquillages,
couteaux à l'eau de mer 24

Lieu jaune, sauce au vin jaune 28

Tartare de bœuf français,
taillé au couteau, aux huîtres
de la Ria d'Étel, pommes frites 25

Risotto de sarrasin et légumes
de saison, jus rôti végétal 22

BARBECUE

SERVI AVEC DES GARNITURES

Poulpe cuit à la flamme
sur une mayonnaise légère 28

« Rouch » dit homard bleu ,
mousseux au kari gosse 500 G 74

Canette de Challans,
jus au poivre de Lomener 29

Côte de bœuf française,
sauce béarnaise, pommes frites
POUR 2 PERS 89

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-
1465, le restaurant Erin 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.

GARNITURES

Épinards terre et mer

Salade et vinaigrette bretonne

Haricots primeurs au basilic

EN SUPPLÉMENT
Pommes frites 5

FROMAGES

Fromages de nos régions,
salade et vinaigrette bretonne 13

DESSERTS

Kouign amann à notre façon 11

Millefeuille de gavotte au sarrasin 12

Sablé abricots sarriette,
glace à l'oseille 11

Fraîcheur de fraises, capucine,
crème glacée à la mascarpone 12

Glaces et sorbets Erin
1/2/3 BOULES 3 / 6 / 8

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

MENU

MENU SERVI
POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE 53

Tomates anciennes de la
«Ferme Biodu Resto»,
burrata, géranium citrus,
sorbet tomate ananas
au parfum de tagete

Merlu de petit bateau nacré
sauce aux coquillages,
couteaux à l'eau de mer

Fraîcheur de fraises, capucine,
crème glacée à la mascarpone

ARDOISE

DU LUNDI AU SAMEDI MIDI,
HORS JOURS FÉRIÉS 01/05, 08/05, 29/05

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 28

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 36

BAMBINS

JUSQU'À 8 ANS 16

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

Glaces et sorbets Erin
2 BOULES AU CHOIX

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