

« 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

## ENTRÉES

Pâté en croûte aux volatiles, pickles  
de légumes et jus de viande  
tranché au persil 18

«VIOU» parfait, croustille de  
champignons, achillé millefeuilles et  
crémeux de champignons sylvestre 15

Pain de noix de Saint-Jacques  
croustillant, beurre blanc acidulé  
tranché à l'huile de persil 18

Agnolotti à l'encre de seiche,  
artichaut et marjolaine à la bisque  
de crustacé 17

Fritto Misto «éperlan / encornet»  
trio de mayonnaise 16

Charcuterie bretonne 22

## PLATS

### GARNITURES À PARTAGER

Merlu de petit bateau, sauce au  
champagne et coques 25

Rouget grondin, condiment à la  
laitue de mer 27

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 24

Noix de Saint-Jacques cuites au  
naturel, perlé d'agrumes et  
de feuilles citronnées 32

Pithiviers de canard et foie gras 32

## BARBEQUE

### GARNITURES À PARTAGER

Poulpe cuit à la flamme,  
mayonnaise à l'ail 32

Canette de Challans,  
jus au poivre sauvage 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 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.

## GARNITURES

Épinards terre et mer

Salade et vinaigrette bretonne

Pomme de terre fumée et échalote  
croustillante

EN SUPPLÉMENT 5  
Pommes frites

## FROMAGES

Fromages de nos régions,  
salade et vinaigrette bretonne 13

## DESSERTS

Île flottante au croustillant de tonka,  
caramel au miso 9

Reine des Reinettes au gwell, noix de  
pécan, crème glacée au lierre  
terrestre 12

Craquelin à la fraîcheur de vanille,  
brisures de noisettes torréfiées  
et chocolat 12

Chocolat comme un soufflé juste tiédi,  
sauce épicée au kari goss 11

Glaces et sorbets Érin  
1/2/3 BOULES 3 / 6 / 9

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

## MENU

MENU SERVI  
POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

54

Pain de noix de Saint-Jacques  
croustillant, beurre blanc acidulé  
tranché à l'huile de persil

ou  
Pâté en croûte aux volatiles, pickles de  
légumes et jus de viande au persil

Merlu de petit bateau, sauce au  
champagne et coques

Chocolat comme un soufflé juste tiédi,  
sauce épicée au kari goss

## ARDOISE

DU LUNDI AU SAMEDI MIDI,  
HORS JOURS FÉRIÉS

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 28

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 37

## BAMBINS

JUSQU'À 8 ANS 16

Fish and chips, mayonnaise maison  
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