

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

Nicolas Le Tirrand

ÉCAILLER

Huîtres Nicolas Père et fils
de la Ria d'Etel N°3
6/9/12 14 / 18 / 23

Huîtres Nicolas Père et fils
de la Ria d'Etel 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
crèmeux 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'Etel, 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

BARBECUE

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	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.

CARNIOLRES

Épinards terre et mer

Salade et vinaigrette bretonne	
Pomme de terre fumée et échalote croustillante	
EN SUPPLÉMENT	

Pommes frites 5

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 épicee 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

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 épicee 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