

« 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, pesto aux fanes et
crémeux de carotte, kimshi de jeunes
carottes à l'huile de carvi 15

Asperges vertes juste croquantes,
sabayon léger à l'ail des ours 19

Ceviche de poisson à l'estragon,
daïkon et gelée de bonite 18

Éperlans façon «Huguette»
trio de mayonnaise 17

Charcuterie bretonne 22

Coques de la Ria d'Étel au beurre de
gingembre, criste marine 16

PLATS

GARNITURES À PARTAGER

Merlu de petit bateau, moules au
naturel et aneth 28

Lieu jaune aux condiments iodés,
sauce au vin jaune 31

Tartare de bœuf français,
taillé au couteau, aux huîtres
de la Ria d'Étel, pommes frites 26

Risotto de lentilles vertes de la Ferme
du Resto à Ploemeur, asperges, petit
pois, jus végétal 24

Noix de Saint-Jacques cuites au
naturel, daïkon et jeunes pousses de
radis pilées dans son beurre acidulé 34

Pithiviers de canard et foie gras 32

BARBECUE

GARNITURES À PARTAGER

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

Pigeon de Pornic sur coffre,
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

Betterave crapaudine fumée, pistils
croustillants

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

Fraises Ciflorette au poivre de Java,
crème glacée à la roquette 12

Baba vanillée, zestes d'agrumes, cidre
et chouchen 12

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

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

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

MENU

Asperges vertes juste croquantes,
sabayon léger à l'ail des ours 58

Merlu de petit bateau,
moules au naturel et jus d'aneth

Fraises Ciflorette au poivre de Java,
crème glacée à la roquette

ARDOISE

DU LUNDI AU SAMEDI MIDI,
HORS JOURS FÉRIÉS

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 28

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 37

BAMBINS

JUSQU'À 8 ANS 17

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

Chers clients(es), en raison de la flambée du
carburant qui augmente les coûts de pêche,
de transport et d'approvisionnement, nous
sommes contraints d'ajuster les prix du
poisson et de la viande tout en continuant de
vous garantir la meilleur qualité possible.



VERRE 12CL

ROSÉ

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

BLANC

2023 Périgord IGP, Les Frangins,
Château Moulin Caresse  6

2023 Pouilly-Fumé AOP, Elisa
Jonathan Didier-Pabiot  12

ROUGE

2020 Saumur-Champigny,
Clos Chapin,
Château de Varrains  8

2023 Côteaux Bourguignons AOP
Les Deux Complices,
Duperray 9

BOUTEILLE 75CL

BLANC

2023 Val de Loire IGP, «Chenin»,
Les Frères Couillaud 32

2023 Chablis AOP,
Bernard Defaix  65

ROUGE

2023 Côte du Rhône AOP,
Château des Coccinelles  32

2023 Menetou-Salon AOP,
Château de Maupas  45