

# VINS

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

 AGRICULTURE BIOLOGIQUE /  AGRICULTURE BIODYNAMIQUE

lesmouettes.com



# ÉRIN

BISTROT  
DE LA DUNE

NICOLAS  
LE TIRRAND

« 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,  
sel de peau, pomelo,  
gelée de fumée marine

18

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

15

Asperges vertes juste croquantes,  
sabayon léger au lierre terrestre

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 roti végétal

22

## BARBECUE

SERVI AVEC DES GARNITURES

Poulpe cuit à la flamme  
sur une mayonnaise légère

26

« 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, pommes frites  
POUR 2 PERS

85

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

Epinards terre et mer

Salade et vinaigrette bretonne

Petits pois primeurs à l'estragon

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

Tatin de pommes,  
glace à la vanille bretonne

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 /  
ESTRAGON/ CHOCOLAT

## MENU

MENU SERVI  
POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

52

Asperges vertes juste croquantes,  
sabayon léger au lierre terrestre

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

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 Erin  
2 BOULES AU CHOIX

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