Ouvert
de 11:00 à 23:00
en continu

LE CHAPIA

PORT ST DENIS
OLERON

Menu en ligne

LE CHAPIA

2025

80 ANS DE LA LIBÉRATION DE L'ÎLE D'OLÉRON

Scannez le QR code pour toute l'histoire de la libération de l'île d'Oleron :

LES ASSIETTES À PARTAGER

L'apéro du soleil — 25,00 €
Tapenade (olive noire), Houmous (pois chiche), Zalouk (aubergine) Filets anchois marinés et Tzatzíki (concombre)

La marée — 25,00 €
6 Crevettes Roses - 6 Bulots - 6 Huitres avec citron, rillette de maquereau, beurre salé et mayonnaise

Les fromages artisanaux — 15,00 €
Cantal entre deux – Rocamadour fermier – Saint Nectaire fermier - Beurre salé

La sélection de charcuterie — 15,00 €
Jambon Serrano 24 mois – Chorizo ibérique– Saucisson ibérique – Beurre salé et Cornichons

La Mixte — 15,00 €
Cantal – Chorizo ibérique – St Nectaire - Jambon Serrano 24 mois – Rocamadour fermier – Saucisson ibérique

LES HUÎTRES OLÉRONAISES

Huîtres de la Maison Pattedoie
Producteur à Dolus d'Oléron
Servies avec beurre salé, pain et citron

Par 6 - 10.80 €
Par 9 - 15.50 €
Par 12 - 18.00 €
Par 24 - 34.80 €

LES TAPAS CHAUDS AU CHOIX

9,50 €

Chicken & Chips
Nuggets de plein filet de poulet servi avec frites et mayonnaise

Encornets panés
Cuits en friture servis avec mayonnaise et citron

Fish & Chips de la Cotinière
Dos de lieu de la Cotinière cuit en friture avec une pâte à beignets, servi avec frites, citron et mayonnaise.

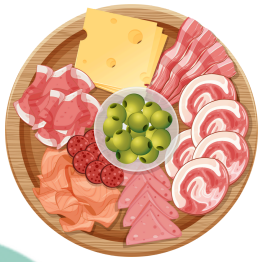
Friture d'éperlans
Idéale à l'apéro ou en entrée, servie avec citron et mayonnaise

Salade de chèvre chaud
Rocamadour fermiers fondus au four sur une tranche de pain avec une pointe de miel et servi sur une salade verte

Soupe de poissons et langoustines
Une recette oléronaise servie avec croutons, gousse d'ail, fromage râpé et rouille

Croquetas au Serrano
Manteau croustillant et cœur tendre au mélange subtil de béchamel et de jambon ibérique

Bol de frites — 5,80 €



Allergies et origine des viandes : information disponible au bar.
Le règlement se fait au bar. Merci de rappeler votre n° de table. Prix nets en euros.
Règlements acceptés : Cartes bancaires – Espèces - Carte tickets restaurant - Chèque Vacances.
Les chèques et les tickets restaurant papier ne sont pas acceptés.

www.lechapia.fr | info@lechapia.fr | FB: lechapia.oleron | IG: lechapia | 07 57 49 62 07

LES TAPAS FROIDS AU CHOIX

9,50 €

Céviché de la Cotinière
Filet de poisson cru finement tranché et mariné au moment avec du citron et de l'huile d'olive.

Moules froides marinées à la catalane
Cuites au vin blanc et marinées avec des piquillos, de l'ail et de l'oignon, du persil, de la coriandre et de l'huile d'olive

Poke Bowl végétarien
Salade verte – quinoa rouge – tomates – carottes – concombres – courgettes et oignons servi avec huile d'olive et vinaigre de cidre

Salade de poulpe
Cuit et mariné à l'ail et à l'huile d'olive, piment et persil.

Salade Thaïlandaise aux crevettes (Yam Woon Sen)
Mélange de vermicelle de soja – tomates – oignon blanc - cebette – coriandre – poulet et crevettes, assaisonné avec un mélange de sauce poisson, jus de citron et piment thaïlandais.

Tartare de Bœuf
Viande française charolaise coupée au couteau et à préparer soi-même avec cornichons, oignons, câpres, persil, Worcester Sauce, tabasco et servi avec une salade verte – huile d'olive et vinaigre de cidre.

Tartare de saumon
Filet de saumon coupé en dé, mélangé avec des cubes de courgettes et assaisonné de citron, soja, coriandre et de graines de sésame.

Tortilla espagnole
Omelette épaisse de pommes de terre sautées à l'huile d'olive, assaisonnée d'oignons, servie froide avec une salade verte.

LES PLATS SIGNATURE

Camembert rôti au miel — 18.00 €
Charcuterie & salade

Gambas poêlées ail et persil — 19.00 €
Salade de tomates

Moules au Curry vert et au lait de coco de Thailande — 17.50 €
Frites

Moules Marinières & Frites — 14.00 €

Tajine de poulet aux citrons confits et aux épices — 18.00 €
Frites

Tentacules de poulpe rôti — 21.00 €
Pâtes à l'ail et au chorizo

LES DESSERTS AU CHOIX

6,50 €

Tarte du Jour
Mousse au Chocolat
Riz au lait
Flan libanais à la fleur d'oranger
Faisselle au coulis de fruits rouges

LES GLACES À L'ITALIENNE AU CHOIX

5,50 €

En pot ou en cornet

Vanille
Vanille & Fraise
Vanille & Brownies
Vanille & Chocolat
Caramel beurre salé
Cappuccino
Yaourt fruits des bois

Allergies et origine des viandes : information disponible au bar.
Le règlement se fait au bar. Merci de rappeler votre n° de table. Prix nets en euros.
Règlements acceptés : Cartes bancaires – Espèces - Carte tickets restaurant - Chèque Vacances.
Les chèques et les tickets restaurant papier ne sont pas acceptés.

www.lechapia.fr | info@lechapia.fr | FB: lechapia.oleron | IG: lechapia | 07 57 49 62 07

LE CHAPIA

MENUS

MENU VIADUC

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + CAFÉ OU THÉ

28,50 €

ENTRÉES AU CHOIX

Soupe de poissons et langoustines
Servie avec fromage râpé – croutons – ail et rouille

Chèvre chaud au miel
Servi sur des croutons et de la salade verte

PLATS AU CHOIX

Moules au Curry vert et au lait de coco de Thaïlande
Servies avec des frites

Tajine de poulet aux citrons confits et aux épices
Servi avec des frites

DESSERTS AU CHOIX

Flan libanais ou **Riz au lait** ou **Mousse au chocolat** ou **Faisselle**

CAFÉ OU THÉ

Le pont de l'ile d'Oléron a été mis en service en 1966.
Longueur d'ouvrage : 2 862 m
Largeur de tablier : 10,92 m
45 piles : 15 piles toujours en eau et 30 découvrables à marée basse
4 passes navigables offrant au minimum 15,10m de tirant d'air
Source : Le département de Charente Maritime

MENU JUPITER

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

17,50 €

ENTRÉE

Rillette de maquereau
Servie avec des toasts de pain grillé

PLAT

Brochettes d'aiguillette de poulet marinées aux épices
Servies avec une salade de tomates

DESSERT

Faisselle aux coulis de fruits rouges *
* Pour tout changement un supplément de 5€ s'applique.

Nous célébrons cette année les 80 ans de la Libération de l'ile d'Oleron
A 2 heures du matin, le 30 avril 1945, débute l'opération Jupiter. Le général Marchand décide de faire vite : le dispositif allemand est disloqué, il ne faut pas lui laisser le temps de se regrouper, des renforts peuvent lui parvenir, dans la nuit, par les rampes de débarquement de La Brée.

Allergies et origine des viandes : information disponible au bar.
Le règlement se fait au bar. Merci de rappeler votre n° de table. Prix nets en euros.
Règlements acceptés : Cartes bancaires – Espèces - Carte tickets restaurant - Chèque Vacances.
Les chèques et les tickets restaurant papier ne sont pas acceptés.

www.lechapia.fr | info@lechapia.fr | FB: lechapia.oleron | IG: lechapia | 07 57 49 62 07

COCKTAILS AU CHOIX 9,50 €

LA COLLECTION SPRITZ

L'original
Select – pétillant – eau gazeuse – olive

Le Classic
Apérol – pétillant – eau gazeuse

L'Oléronais
Olérange- pétillant – eau gazeuse

LA COLLECTION MULE

Moscow Mule
Vodka – citron Vert – soda au gingembre

London Mule
Gin – citron Vert – soda au gingembre

Oléron Mule
Cognac – citron Vert – soda au gingembre

LA COLLECTION MOJITO

Le Classic
Rhum – citron vert – eau gazeuse –
menthe fraiche – angostura

Le Passion
Rhum – purée de fruit de la passion - citron vert –
eau gazeuse – menthe fraiche – angostura

Le Fraise
Rhum – purée de fraise - Citron vert – eau gazeuse –
menthe fraiche - angostura

LES COCKTAILS SANS ALCOOL 6,00 €

Spritz Venezzio
Virgin Mojito
Mélange de jus de fruits

LES COCKTAILS CLASSIC

Irish Coffee
Whisky – café – liqueur de café - sirop de canne – crème fouettée

Expresso Martini
Vodka – liqueur de café – expresso – sirop de canne

Basilic Smash
Gin – jus de citron – sirop de canne – basilic frais

Negroni
Campari – vermouth rouge – gin

Long Island
Vodka – gin – rhum – triple sec – tequila – jus de citron – coca

LES COCKTAILS SIGNATURE

La Sangria de J.P
Vin rouge – cognac – cointreau – porto –
jus orange et jus de citron

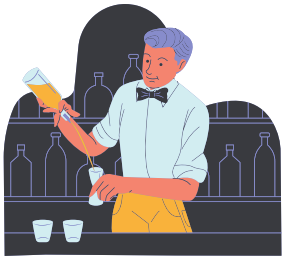
Le Seb
Rhum blanc – Purée de fruits de la passion – jus de pomme

Le Penny
Gin – jus de pamplemousse – sirop de pamplemousse – tonic

Le Sam
Pineau Rouge – eau de vie mirabelle – jus de cranberry –
jus de pomme – sirop de fraise

Le Tibo
Pineau rouge - tequila – sirop de pamplemousse –
citron vert – eau gazeuse

Le Bijou
Pineau rouge – cognac – jus de cranberry –
sirop de framboise – citron vert



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Le règlement se fait au bar. Merci de rappeler votre n° de table. Prix nets en euros.
Règlements acceptés : Cartes bancaires - Espèces - Carte tickets restaurant - Chèque Vacances.
Les chèques et les tickets restaurant papier ne sont pas acceptés.

www.lechapia.fr | info@lechapia.fr | FB: lechapia.oleron | IG: lechapia | 07 57 49 62 07

SODAS & JUS

Perrier 33 cl	**3.80 €**
Coca Classic 33 cl	**3.80 €**
Coca Zero 33 cl	**3.80 €**
Orangina 33 cl	**3.80 €**
Schweppes Tonic 33 cl	**3.80 €**
Schweppes Agrumes 33 cl	**3.80 €**
Schweppes Citron 33 cl	**3.80 €**
Iced Tea 33 cl	**3.80 €**
Limonade 25 cl	**2.00 €**
Diabolo 25 cl	**2.50 €**

Au choix : Grenadine – Pêche – Orgeat – Menthe - Fraise – Framboise – Pamplemousse – Citron – Violette

Sirop à l'eau 25 cl	**2.00 €**

Au choix : Grenadine – Pêche – Orgeat – Menthe - Fraise – Framboise – Pamplemousse – Citron – Violette

Jus de fruit 25 cl	**4.50 €**

Au choix : Abricot – Ananas – Pomme – Tomate

Orange fraiche pressée	**5.30 €**
Citron frais pressé	**5.50 €**

EAUX

San Pellegrino 50 cl	**5.00 €**
Vittel 50 cl	**3.50 €**

LA COLLECTION RHUM ARRANGÉ

3,00 €

2 CL - AU CHOIX

Piment vert
Ananas Victoria & Citron Vert
Café & Noisette
Mangue & Ananas
Gingembre & Piment & Citron vert
Pomme & Poire & Poivre
Poire & Vanille & & Safran

LES DIGESTIFS

5 cl

Vieux Cognac Oléron	**6.00 €**
Liqueur de whiskey	**5.00 €**
Liqueur de menthe	**5.00 €**
Liqueur de cognac au caramel	**5.00 €**
Sève feu de joie	**6.50 €**

L' AMBIANCE

6,00 €

Whiskey – Vodka – Gin
Tequila – Rhum (4 cl)

Adjuvant 15 cl au choix coca – tonic – Jus de pomme - jus d'orange

La bouteille d'alcool au choix 70 cl + 3 adjuvants au choix	**70.00 €**

LE SHOOTER

Recette selon l'humeur 2 cl

L'unité (1 shooter)	**3.00 €**
Le mètre (12 shooters)	**30.00 €**

LA COLLECTION RHUM DU MONDE

	2 cl	4 cl
Clément Martinique	**4.00 €**	**8.00 €**
Millonario Pérou	**4.50 €**	**9.00 €**
El Dorado Guyane anglaise	**4.50 €**	**9.00 €**
Emperor Jubilee Ile Maurice – Finition barique Cognac	**4.50 €**	**9.00 €**
Emperor Private Collection Ile Maurice – Finition barique Château Pape Clément	**6.00 €**	**12.00 €**
Botran Guatemala	**4.50 €**	**9.00 €**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Le règlement se fait au bar. Merci de rappeler votre n° de table. Prix nets en euros.
Règlements acceptés : Cartes bancaires – Espèces - Carte tickets restaurant - Chèque Vacances.
Les chèques et les tickets restaurant papier ne sont pas acceptés.

www.lechapia.fr | info@lechapia.fr | FB: lechapia.oleron | IG: lechapia | 07 57 49 62 07

BIÈRES À LA PRESSION

	25 cl	50 cl	15 cl
Carlsberg - Bière Blonde – Danemark	4.50 €	9.00 €	2.50 €
1664 – Bière Blanche – Alsace	4.50 €	9.00 €	2.50 €
Pietra – Bière ambrée – Corse	4.50 €	9.00 €	2.50 €
Panaché	4.00 €	7.50 €	2.00 €
Monaco	4.20 €	7.80 €	2.10 €
Supplément Picon	0.75 €	1.50 €	0.50 €
Supplément Sirop	0.50 €	0.50 €	0.50 €

BIÈRES À LA BOUTEILLE 33 CL

Pietra Limoncella	7.00 €
Fort Boyard Rousse	7.00 €
Fort Boyard IPA	7.00 €
Fort Boyard Brune	7.00 €
Chouffe blonde	7.00 €
Bière 1664 sans alcool	5.00 €

LES APÉRITIFS

Pineau d'Oleron – 10 cl 5.00 €
Au choix blanc – rouge ou rosé

Trio Dégustation Pineau Oléron 4.00 €
Blanc - rouge et rosé (3 x 2 cl)

Ti-Punch 5 cl 5.00 €
Rhum blanc Bologne – citron vert – sirop de canne

Ricard 2 cl 2.50 €

Jack Daniel's 4 cl 7.50 €

Cidre Brut 25 cl 5.00 €

Vin rosé 10 cl 4.00 €
Pêche ou Pamplemousse
Crème de pêche ou sirop de pamplemousse

Vin blanc 10 cl 4.00 €
Cassis ou Pêche ou Mûre
Crème de cassis, crème de pêche, crème de mure

Vin pétillant 10 cl 5.00 €
Nature ou Cassis ou Pêche ou Mûre

LES THÉS ET LES INFUSIONS NATURELLES

Thé noir Earl Grey	3.00 €
Thé vert Menthe	3.00 €
Thé Oolong Jin Xuan (feuilles)	4.00 €
Thé Oolong Ruan Zhi (feuilles)	4.00 €
Thé Oolong Osmanthus (feuilles)	4.00 €
Verveine (feuilles)	4.00 €

LES CAFÉS ET LE CHOCOLAT

Expresso ou Décaféiné	2.00 €
Café allongé (chaud ou froid)	2.00 €
Double Expresso	3.90 €
Café noisette	2.10 €
Grand Café au lait (chaud ou froid)	4.50 €
Grand Café Viennois (chaud ou froid)	4.50 €
Grand Chocolat (chaud ou froid)	4.50 €
Grand Chocolat Viennois (chaud ou froid)	4.50 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Le règlement se fait au bar. Merci de rappeler votre n° de table. Prix nets en euros.
Règlements acceptés : Cartes bancaires - Espèces - Carte tickets restaurant - Chèque Vacances.
Les chèques et les tickets restaurant papier ne sont pas acceptés.

www.lechapia.fr | info@lechapia.fr | FB: lechapia.oleron | IG: lechapia | 07 57 49 62 07

VINS AU CHOIX

Une sélection rigoureuse de vin de qualité au meilleur prix pour une découverte et une expérience estivale.

Bouteille (75 cl) : 23.00 €
Carafe (50 cl) : 16.00 €
Verre (12 cl) : 5.50 €

VIN BLANC

L'Oursin
IGP Côtes de Gascogne – Maison Fontan

Muscadet sur lie
AOP Sèvre et Maine – Domaine de Velter

YX4 Originel
VDF Oléron – Vignoble Pradère

La Grande Bleue
IGP Méditerranée – Gerard Bertrand

Croix de Marsans
AOC Bordeaux Doux – Les Chais de Rions

VIN ROSÉ

Esprit Plage
IGP Méditerranée – Vigneron de St Tropez

Coti One
IGP Oléron – Vignoble Pradère

Gris - Blanc
IGP Pays d'Oc – Gerard Bertrand

Terra Santa
IGP Ile de Beauté - Corse

VIN ROUGE

Côte de Bœuf
IGP Pays d'Oc – Gourmet Père & Fils

Juliénas
AOP Juliénas – Les Mouilles Maison Barton

YW6 Secrets
VDF Oléron – Vignoble Pradère

Le Louvetier
AOP Bordeaux – Maison Lurton

CHAMPAGNE ET MOUSSEUX

Pétillant Blanc 25.00 €
Maison Veuve Lalande

Champagne Brut 40.00 €
Premier Cru Maison Louis Tolle

LA CAVE DU PATRON

Le Choix 2025 du Patron, à la bouteille seulement.

VIN ROUGE

Château Lilian Ladouys 45.00 €
AOC St Estèphe – Millésime 2016

Domaine de l'Aigle 35.00 €
IGP Haute vallée de l'Aude – Millésime 2023
Gerard Bertrand

Saint Joseph 45.00 €
AOC Saint Joseph - Millésime 2022
Maison Pichon

Pic Saint - Loup 30.00 €
AOP Pic St Loup – Millésime 2023
Gerard Bertrand

VIN BLANC

Château Hostens Picant 30.00 €
AOC Sainte Foy Côtes de Bordeaux
Cuvée Les Demoiselles

Chablis 35.00 €
AOP Chablis - Domaine Christophe CAMU

Sancerre La Mercy-Dieu 35.00 €
AOC – Domaine Bailly Reverdy

Domaine de l'Aigle 35.00 €
IGP Limoux – Gerard Bertrand

VIN ROSÉ

Château Sainte Marguerite Cru Classé 35.00 €
AOC Côtes de Provence – Symphonie

M by Minuty 35.00 €
AOP Côtes de Provence – Moët Hennessy

CHAMPAGNE ET MOUSSEUX

Crémant de Bordeaux 30.00 €
AOP Blanc de Blancs – Domaine Celene

Champagne Brut Blanc de Blancs 60.00 €
AOC Vintage 2017 – Nicolas Feuillatte

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Le règlement se fait au bar. Merci de rappeler votre n° de table. Prix nets en euros.
Règlements acceptés : Cartes bancaires – Espèces - Carte tickets restaurant - Chèque Vacances.
Les chèques et les tickets restaurant papier ne sont pas acceptés.
Illustrations non-contractuelles.
www.lechapia.fr | info@lechapia.fr | FB: lechapia.oleron | IG: lechapia | 07 57 49 62 07