

Abierto

de 11:00 a 23:00
continuamente

LE CHAPIA

PORT ST DENIS
OLERON



Menú en línea

LA CHAPIA

2025



**80 AÑOS DE LIBERACIÓN
DE LA ISLA DE OLERON**

Escanee el código QR para conocer la historia completa
de la liberación de la isla de Oleron:



PLATOS PARA COMPARTIR

El aperitivo del sol 25,00 €

Tapenade (aceitunas negras), hummus (garbanzos), zalouk (berenjena), filetes de anchoa marinados y tzatziki (pepino).

La marea 25,00 €

6 Camarones rosados - 6 Buccinos - 6 Ostras con limón, rillettes de caballa, mantequilla salada y mayonesa

Quesos artesanales 15,00 €

Cantal entre dos – Masía Rocamadour – Granja Saint Nectaire - Mantequilla salada

La selección de charcutería 15,00 €

Jamón Serrano de 24 meses – Chorizo Ibérico – Salchichón Ibérico – Mantequilla Salada y Encurtidos

El Mixto 15,00 €

Cantal – Chorizo Ibérico – St Nectaire - Jamón serrano de 24 meses – Caserío Rocamadour – Embutido ibérico

OSTRAS OLERONESAS

Ostras de Maison Pattedoie
Productor en Dolus d'Oléron
Servido con mantequilla salada, pan y limón.

Por 6 - 10,80 €

A las 9 - 15,50 €

Por 12 - 18,00 €

Por 24 - 34,80 €



JE SUIS
CHAPIA
DE TOI

TAPAS CALIENTES TU ELECCIÓN

9,50 €

Pollo y patatas fritas

Nuggets de filete de pollo servidos con papas fritas y mayonesa

Calamares empanizados

Frito y servido con mayonesa y limón.

Pescado y patatas fritas de La Cotinière Lomo de

abadejo de Cotinière cocinado en masa frita, servido con patatas fritas, limón y mayonesa.

Eperlano frito

Ideal como aperitivo o entrante, servido con limón y mayonesa.

Ensalada tibia de queso de cabra

Queso artesanal Rocamadour fundido al horno sobre una rebanada de pan con un toque de miel y servido sobre una ensalada verde.

Sopa de pescado y langostinos

Una receta de Oléron servida con crutones, diente de ajo, queso rallado y salsa rouille.

Croquetas de Serrano

Capa crujiente y corazón tierno con una sutil mezcla de bechamel y jamón ibérico

Tazón de papas fritas

5,80 €



QU'EST CE
QU'IL A MON
CHAPIA



Alergias y origen de la carne : información disponible en la barra.

El pago se realiza en la barra. Por favor recuérdenos su número de mesa . Precios netos en euros.

Pagos aceptados : Tarjetas bancarias – Efectivo – Cheques restaurante – Cheques vacaciones .

No se aceptan cheques ni vales de comida en papel .

TAPAS FRÍAS TU ELECCIÓN

9,50 €

Ceviche de la Cotinière

Filete de pescado crudo cortado fino y marinado fresco con limón y aceite de oliva.

Mejillones marinados fríos a la catalana

Cocinado en vino blanco y marinado con pimientos del piquillo, ajo y cebolla, perejil, cilantro y aceite de oliva.

Poke Bowl vegetariano

Ensalada verde – quinoa roja – tomates – zanahorias – pepinos – calabacines y cebollas servida con aceite de oliva y vinagre de sidra

Ensalada de Pulpo Cocinado

y marinado con ajo y aceite de oliva, ají picante y perejil.

Ensalada de camarones tailandesa (Yam Woon Sen)

Mezcla de fideos de soja – tomates – cebolla blanca – cebolla de verdeo – cilantro – pollo y camarones, condimentado con una mezcla de salsa de pescado, jugo de limón y chile tailandés.

Tártaro de ternera

Charolais francesa, carne cortada a cuchillo y preparada por uno mismo con pepinillos, cebollas, alcaparras, perejil, salsa Worcester, Tabasco y servida con una ensalada verde, aceite de oliva y vinagre de sidra.

Tartar de Salmón Filete de

salmón en cubos mezclado con cubos de calabacín y condimentado con limón, soja, cilantro y semillas de sésamo.

Tortilla Española Tortilla gruesa de

patatas salteadas en aceite de oliva, sazonada con cebolla, servida fría con ensalada verde.



ET MON
CHAPIA, TU
L'AIMES MON
CHAPIA?

PLATOS DE AUTOR

Camembert asado con miel 18,00 €

Embutidos y ensaladas

Gambas a la plancha con ajo y perejil 19,00 €

ensalada de tomate

Mejillones con curry verde y leche 17,50 €

de coco de Tailandia

papas fritas

Mejillones a la marinera y patatas fritas 14,00 €

Tajín de pollo con limones en conserva y 18,00 €

especias

papas fritas

tentáculos de pulpo asados 21,00 €

Pasta con Ajo y Chorizo

POSTRES

TU ELECCIÓN

6,50 €

Pastel del día

Mousse de chocolate

Arroz con leche

Flan libanés de azahar

Requesón con coulis de frutos rojos

HELADO

ITALIANO

TU ELECCIÓN

5,50 €

En pot ou en cornet

Vainilla

Vainilla y fresa

Vainilla y brownies

Vainilla y chocolate

Caramelo de mantequilla salada

Capuchino

Yogur de frutos del bosque



Alergias y origen de la carne : información disponible en la barra.

El pago se realiza en la barra. Por favor recuérdenos su número de mesa . Precios netos en euros.

Pagos aceptados : Tarjetas bancarias – Efectivo – Cheques restaurante – Cheques vacaciones .

No se aceptan cheques ni vales de comida en papel .

LA CHAPIA

MENÚS

MENÚ VIADUCT

ENTRANTE + PLATO PRINCIPAL + POSTRE
+ CAFÉ O TÉ

28,50 €

ENTRANTES A TU ELECCIÓN

Sopa de pescado y langostinos

Servido con queso rallado, crutones, ajo y salsa rouille.

Queso de cabra caliente con miel

Servido sobre crutones y ensalada verde.

PLATOS A TU ELECCIÓN

Mejillones con curry verde y leche de coco de Tailandia

Servido con papas fritas

Tajín de pollo con limones en conserva y especias

Servido con papas fritas

POSTRES A TU ELECCIÓN

Flan libanés o arroz con leche o Mousse de chocolate o faisselle

CAFÉ O TÉ

El puente de la isla de Oléron se inaugurado en 1966.
Longitud de la estructura: 2.862 m
Anchura de la cubierta: 10,92 m 45
pilares: 15 pilares siempre en el agua y 30 descubribles en marea baja 4 pasos
navegables que ofrecen al menos 15,10 m de calado Fuente :
Departamento
de Charente Maritime

MENÚ DE JÚPITER

ENTRANTE + PLATO PRINCIPAL + POSTRE

17,50 €

ENTRADA

Rillettes de caballa

Servido con pan tostado.

DEPARTAMENTO

Brochetas de tiras de pollo marinadas con especias

Servido con ensalada de tomate.

POSTRE

Faisselle con coulis de frutos rojos *Por cualquier cambio se aplica un suplemento de 5€.

*



Este año celebramos el 80 aniversario de la liberación de la isla de Oléron. A las 2 de

la mañana del 30 de abril de 1945, comenzó la Operación Júpiter. El general Marchand decidió actuar rápidamente: la fuerza alemana estaba desorganizada y no debía darle tiempo a reagruparse. Los refuerzos podrían llegar durante la noche a través de las rampas de aterrizaje de La Brée.

Alergias y origen de la carne : información disponible en la barra.

El pago se realiza en la barra. Por favor recuérdenos su número de mesa . Precios netos en euros.

Pagos aceptados : Tarjetas bancarias – Efectivo – Cheques restaurante – Cheques vacaciones .

No se aceptan cheques ni vales de comida en papel .

CÓCTELES A TU ELECCIÓN

9,50 €

LA COLECCIÓN SPRITZ

El original

Seleccinar – con gas – agua con gas – oliva

El clásico

Aperol – con gas – agua con gas

Los oléronais

Olérange - agua con gas - agua con gas



LA COLECCIÓN MULE

Mula de Moscú

Vodka, lima y ginger ale

Mula de Londres

Ginebra, lima y ginger ale

Mula de Oléron

Cañac, lima y ginger ale



LA COLECCIÓN MOJITO

El clásico

Ron – lima – agua con gas – menta fresca – angostura



La Pasión

Ron – puré de maracuyá – lima – agua con gas – menta fresca – angostura

La fresa

Ron – puré de fresa – lima – agua con gas – menta fresca – angostura

CÓCTELES SIN ALCOHOL

6,00 €

Spritz Venezia

Mojito virgen

Mezcla de jugo de frutas

CÓCTELES CLÁSICOS

Café irlandés

Whisky – café – licor de café – jarabe de caña – crema batida

Martini expreso

Vodka – licor de café – espresso – jarabe de caña

Albahaca machacada

Ginebra – zumo de limón – sirope de caña – albahaca fresca



Negroni

Campari – vermut rojo – ginebra

Isla larga

Vodka – ginebra – ron – triple sec – tequila – jugo de limón – coca cola

CÓCTELES DE AUTOR

Sangría de JP Vino tinto –

cañac – cointreau – oporto – zumo de naranja y zumo de limón

El Seb

Ron blanco – Puré de maracuyá – Jugo de manzana

El centavo

Ginebra – zumo de pomelo – sirope de pomelo – tónica

El Sam

Pineau Rouge – brandy mirabelle – jugo de arándano – jugo de manzana – jarabe de fresa

El Tibo

Red Pineau - tequila - sirope de pomelo - lima - agua con gas

La joya

Pineau rojo – cañac – zumo de arándanos – sirope de frambuesa – lima



El abuso de alcohol es peligroso para la salud, consume con moderación.

El pago se realiza en la barra. Por favor recuérdenos su número de mesa . Precios netos en euros.

Pagos aceptados : Tarjetas bancarias – Efectivo – Cheques restaurante – Cheques vacaciones .

No se aceptan cheques ni vales de comida en papel .

REFRESCOS Y JUGOS

Perrier 33 cl	3,80 €
Coca Clásica 33 cl	3,80 €
Coca Zero 33 cl	3,80 €
Naranja 33 cl	3,80 €
Schweppes Tónica 33 cl	3,80 €
Schweppes Cítricos 33 cl	3,80 €
Schweppes Limón 33 cl	3,80 €
Té helado 33 cl	3,80 €
Limonada 25 cl	2,00 €
Diábolo 25 cl	2,50 €

Selección de: Granadina – Melocotón – Horchata – Menta - Fresa - Frambuesa -

Pomelo – Limón – Violeta

Jarabe de agua 25 cl 2,00 €

Selección de: Granadina – Melocotón – Horchata – Menta - Fresa - Frambuesa -

Pomelo – Limón – Violeta

Zumo de frutas 25 cl 4,50 €

Elección de: Albaricoque – Piña – Manzana – Tomate

naranja recién exprimida 5,30 €

Limón recién exprimido 5,50 €

AGUAS

San Pellegrino 50 cl	5,00 €
Vittel 50 cl	3,50 €

LA COLECCIÓN
ARREGLO DE RON
2 CL - TU ELECCIÓN

3,00 €

chile verde
Victoria Piña y Lima
Café y avellana
Mango y piña
Jengibre, chile y lima
Manzana, pera y pimienta
Pera, vainilla y azafrán



DIGESTIVOS

5 cl

Coñac viejo Oléron	6,00 €
licor de whisky	5,00 €
licor de menta	5,00 €
Licor de coñac y caramelo	5,00 €
Savia de hoguera	6,50 €

LA ATMÓSFERA

6,00 €

Whisky – Vodka – Ginebra

Tequila – Ron (4 cl)

15 cl de coadyuvante a elegir: Coca-Cola

– Tónica – Zumo de manzana – Zumo de naranja

La botella de alcohol 70,00 €
de tu elección

70 cl + 3 aditivos a tu elección

EL TIRADOR

Receta según el estado de ánimo 2 cl

La unidad (1 tirador)	3,00 €
El medidor (12 tiradores)	30,00 €



LA COLECCIÓN
RON DEL MUNDO

2 cl 4 cl

Clemente	4,00 €	8,00 €
Martinica		
Millonario	4,50 €	9,00 €
Perú		
El Dorado	4,50 €	9,00 €
Guayana Británica		
Jubileo del Emperador	4,50 €	9,00 €
Mauricio – Acabado en barrica de coñac		
Colección Privada Emperador 6,00 € Mauricio – Acabado bórico Château Pape Clément		12,00 €
Botran	4,50 €	9,00 €
Guatemala		

El abuso de alcohol es peligroso para la salud, consume con moderación.

El pago se realiza en la barra. Por favor recuérdenos su número de mesa . Precios netos en euros.

Pagos aceptados : Tarjetas bancarias – Efectivo – Cheques restaurante – Cheques vacaciones .

No se aceptan cheques ni vales de comida en papel .



CERVEZAS DE BARRIL

	25 cl	50 cl	15 cl
Carlsberg - Cerveza rubia – Dinamarca	4,50 €	9,00 €	2,50 €
1664 – Cerveza Blanca – Alsacia	4,50 €	9,00 €	2,50 €
Pietra – Cerveza ámbar – Córcega	4,50 €	9,00 €	2,50 €
Penacho	4,00 €	7,50 €	2,00 €
Mónaco	4,20 €	7,80 €	2,10 €
Suplemento Picon	0,75 €	1,50 €	0,50 €
Suplemento de jarabe	0,50 €	0,50 €	0,50 €

CERVEZAS POR BOTELLA 33 CL

Pietra Limoncella	7,00 €
Fuerte Boyard Rousse	7,00 €
IPA de Fort Boyard	7,00 €
Fuerte Boyard Brune	7,00 €
Chouffe rubio	7,00 €
Cerveza sin alcohol 1664	5,00 €

TÉS Y INFUSIONES NATURALES

Té negro Earl Grey	3,00 €
Té verde con menta	3,00 €
Té Oolong Jin Xuan (hojas)	4,00 €
Té Oolong Ruan Zhi (hojas)	4,00 €
Té oolong de osmanthus (hojas)	4,00 €
Verbena (hojas)	4,00 €

APERITIVOS

Pineau d'Oléron – 10 cl	5,00 €
Elección de blanco, tinto o rosado.	
Trío de degustación de Pineau Oléron	4,00 €
Blanco - tinto y rosado (3 x 2 cl)	
Ti-Punch 5 cl	5,00 €
Ron blanco Bolonia – lima – jarabe de caña	
Ricard 2 cl	2,50 €
Jack Daniel's 4 cl	7,50 €
Sidra Brut 25 cl	5,00 €
Vino rosado 10 cl	4,00 €
Melocotón o pomelo	
Crema de melocotón o jarabe de pomelo	
Vino blanco 10 cl	4,00 €
Grosella negra o melocotón o mora	
Crema de grosella negra, crema de melocotón, crema de mora	
Vino espumoso 10 cl	5,00 €
Simple o Grosella Negra o Melocotón o Mora	

CAFÉS Y CHOCOLATE

Espresso o descafeinado	2,00 €
Café largo (caliente o frío)	2,00 €
Doble espresso	3,90 €
Café de avellana	2,10 €
Café con leche grande (frío o caliente)	4,50 €
Café Grand Viennessé (caliente o frío)	4,50 €
Chocolate grande (caliente o frío)	4,50 €
Gran chocolate vienés (caliente o frío)	4,50 €



El abuso de alcohol es peligroso para la salud, consume con moderación.

El pago se realiza en la barra. Por favor recuérdenos su número de mesa. Precios netos en euros.

Pagos aceptados: Tarjetas bancarias – Efectivo – Cheques restaurante – Cheques vacaciones.

No se aceptan cheques ni vales de comida en papel.

VINOS A SU ELECCIÓN

Una cuidada selección de vinos de calidad al mejor precio para un descubrimiento y una experiencia veraniega.

Botella (75 cl): Jarra	23,00 €
(50 cl): Vaso (12 cl):	16,00 € 5,50 €

VINO BLANCO

El erizo de mar

IGP Costas de Gascuña – Maison Fontan

Muscadet sobre lías

DOP Sèvre y Maine – Domaine de Velter

YX4 original

VDF Oléron – Viñedo Pradère

El gran azul

IGP Méditerranée – Gerard Bertrand

Cruz de Marsans

AOC Burdeos Doux – Les Chais de Rions

VINO ROSADO

Espíritu de playa

IGP Méditerranée – Enólogo de St Tropez

Coti Uno

IGP Oléron – Viñedo Pradère

Gris - Blanco

IGP Pays d'Oc – Gerard Bertrand

Tierra Santa

IGP Isla de la Belleza - Córcega



VINO TINTO

Costilla de res

IGP Pays d'Oc – Padre e hijo gourmet

Julienas

AOP Juliéñas – Les Mouilles Maison Barton

Secretos de YW6

VDF Oléron – Viñedo Pradère

El cazador de lobos

DOP Burdeos – Maison Lurton

CHAMPÁN Y VINO ESPUMOSO

Blanco brillante

Casa de la viuda Lalande

25,00 €

Champán Brut

Premier Cru Maison Louis Tolle

40,00 €

LA BODEGA DEL JEFE

The Boss's Choice 2025, solo por botella.

VINO TINTO

Castillo de Lilian Ladouys

AOC St Estèphe – Añada 2016

45,00 €

Finca Eagle

IGP Alto valle del Aude – Añada 2023

Gerard Bertrand

35,00 €

San José

AOC San José - Añada 2022

Casa Pichón

45,00 €

Pico Saint-Loup

AOP Pic St Loup – Añada 2023

Gerard Bertrand

30,00 €

VINO BLANCO

Castillo Hostens Picant

AOC Sainte Foy Costas de Burdeos

Vintage Las señoritas

30,00 €

Chablis

AOP Chablis - Domaine Christophe CAMU

35,00 €

Sancerre El Dios de la Misericordia

AOC – Dominio Bailly Reverdy

35,00 €

Finca Eagle

IGP Limoux – Gerard Bertrand

35,00 €

VINO ROSADO

Castillo de Santa Margarita

Crecimiento clasificado

AOC Costas de Provenza – Sinfónica

35,00 €

M por Minuty

DOP Costas de Provenza – Moët Hennessy

35,00 €

CHAMPÁN Y VINO ESPUMOSO

Crémant de Bordeaux

DOP Blanc de Blancs – Domaine Celene

30,00 €

Champán Brut Blanc de Blancs

AOC Añada 2017 – Nicolas Feuillatte

60,00 €

El abuso de alcohol es peligroso para la salud, consume con moderación.

El pago se realiza en la barra. Por favor recuérdenos su número de mesa. Precios netos en euros.

Pagos aceptados: Tarjetas bancarias – Efectivo – Cheques restaurante – Cheques vacaciones.

No se aceptan cheques ni vales de comida en papel.

Ilustraciones no contractuales.