

開ける

11:00~23:00  
継続的に

LE CHAPIA

PORT ST DENIS  
OLERON



オンラインメニュー

# チャピア

2025



解放80周年 LA LIBÉRATION  
DE L'ÎLE D'OLÉRON

オレロン島解放の全容を知るにはQRコードをスキャンしてください。



## シェアプレート

### 太陽の食前酒

タブナード (黒オリーブ)、フムス (ひよこ豆)、ザルーク (ナス)、アンチョビのマリネとザジキ (キュウリ)

25.00ユーロ

### 潮流

ピンクシュリンプ6尾、ツブ貝6個、レモン、サバのリエット、塩バター、マヨネーズ添え牡蠣6個

25.00ユーロ

### 手作りチーズ

二人のカantal ~ロカマドゥールの農家~  
サンネクテル ファームハウス - 有塩バター

15.00ユーロ

### シャルキュトリのセレクション

24ヶ月熟成のセラーノハム、イペリアチョリソ、イペリアソーセージ、塩バターとピクルス

15.00ユーロ

### 混合

カantal - イペリコチョリソ - サンネクテル -  
24ヶ月熟成のセラーノハム - ロカマドゥール農家 - イペリアソーセージ

15.00ユーロ

## 牡蠣 オレロネーズ

メゾン・パテドワの牡蠣  
ドルス・ド・オレロンの生産者  
塩バター、パン、レモン添え

6人まで - €10.80

9時まで - €15.50

12個あたり - €18.00

24個あたり - €34.80



## ホットタパス あなたの選択

9,50 €

### チキン&チップス

チキンフィレナゲット、フライドポテトとマヨネーズ添え

### イカのパン粉焼き

揚げてマヨネーズとレモンを添えて

ラ・コティニエールのフィッシュ&チップスコティニエール産

のポラックを揚げ衣で調理し、フライドポテト、レモン、マヨネーズを添えて提供します。

### ワカサギのフライ

レモンとマヨネーズを添えて、食前酒や前菜として最適です

### 温かいヤギチーズサラダ

オーブンで溶かしたロカマドゥールの農家チーズをパンにのせ、蜂蜜を少し加えてグリーンサラダと一緒に召し上がりください。

### 魚とラングスティヌのスープ

クルトン、ニンニク、すりおろしたチーズ、ルイユを添えたオレロンのレシビ

### セラーノコロッケ

カリカリの皮と柔らかい芯に、ベシャメルソースとイペリアハムを絶妙にブレンド

フライドポテト一杯

5.80ユーロ



アレルギーと肉の原産地 情報はバーで入手できます。  
お支払いはバーでお願いいたします。テーブル番号をお知らせください。正味価格はユーロです。  
受け付けられる支払い方法 : 銀行カード、現金、レストラン券、休暇券。  
小切手や紙の食事券はご利用いただけません。



## 冷たいタパス あなたの選択

9,50 €

### コティニエールのセビーチェ

薄くスライスした生の魚の切り身をレモンとオリーブオイルで新鮮にマリネしました。

### カタルーニャ風マリネした冷たいムール貝

白ワインで調理し、ピキージョベッパー、ニンニク、タマネギ、パセリ、コリアンダー、オリーブオイルでマリネします

### ベジタリアンポケボウル

グリーンサラダ、赤キヌア、トマト、ニンジン、キュウリ、ズッキーニ、玉ねぎ、オリーブオイルとリンゴ酢添え

### タコのサラダ ニンニク、オリー

ブオイル、唐辛子、パセリでマリネして調理しました。

### タイ風エビサラダ (ヤム・ウンセン)

醤油春雨、トマト、白玉ねぎ、ネギ、コリアンダー、鶏肉、エビを魚醤、レモン汁、タイ唐辛子で味付けした料理です。

### ビーフタルタルは、ナイフでカ

ットされたフランス産シャロレー牛の肉で、ピクルス、玉ねぎ、ケッパー、パセリ、ウスターソース、タパスコで調理され、グリーンサラダ、オリーブオイル、リンゴ酢とともに提供されます。

### サーモントルタル角切りのサー

モンフィレをズッキーニの角切りと混ぜ、レモン、醤油、コリアンダー、ゴマで味付けしました。

### スペイン風トルティーヤオリーブオイル

でソテーしたジャガイモの厚切りオムレツ。玉ねぎで味付けし、冷製でグリーンサラダを添えてお召し上がりください。



ET MON  
CHAPIA, TU  
L'AIMES MON  
CHAPIA?

## 特製料理

### ハニーローストカマンベール

18.00ユーロ

コールドカットとサラダ

### ニンニクとパセリを添えたエビのソテー

19.00ユーロ

トマトサラダ

### タイ産のグリーンカレーとココナッツミ ルクを添えたムール貝

17.50ユーロ

フライドポテト

### ムール貝のマリニエールとフライドポテト

14.00ユーロ

### 塩レモンとスパイスを使ったチキンのタジン

18.00ユーロ

フライドポテト

### タコの足のロースト

21.00ユーロ

ガーリックとチョリソの Pasta

## デザート

### あなたの選択

6,50 €

### 本日のパイ

チョコレートムース

ライスプディング

レバノン風オレンジブロッサムフラン

赤いフルーツのクーリを添えたカッターチーズ

## イタリアンアイス

### クリーム

### あなたの選択

5,50 €

En pot ou en cornet

バニラ

バニラ&ストロベリー

バニラ&ブラウニー

バニラ&チョコレート

塩バターキャラメル

カプチーノ

ワイルドベリーヨーグルト



アレルギーと肉の原産地 情報はバーで入手できます。

お支払いはバーでお願いいたします。テーブル番号をお知らせください。正味価格はユーロです。

受け付けられる支払い方法 :銀行カード、現金、レストラン券、休暇券。

小切手や紙の食事券はご利用いただけません。

# メニュー

## 高架橋メニュー

前菜 + メインコース + デザート  
+ コーヒーまたは紅茶

28,50 €

### お好みの前菜

魚とラングスティーヌのスープ  
すりおろしたチーズ、クルトン、ニンニク、ルイユ添え  
蜂蜜入りの温かいヤギチーズ  
クルトンとグリーンサラダを添えて

### お好みの料理

タイ産のグリーンカレーとココナッツミルクを  
添えたムール貝  
フライドポテト付き

塩レモンとスパイスを使ったチキンのタジン  
フライドポテト付き

### お好みのデザート

レバノンのフランまたはライスプディング  
チョコレートムースまたはフェセル

コーヒーまたは紅茶

オレロン島橋は1966年に開通しました。  
構造の長さ: 2,862 m デッキの幅: 10.92 m  
45本の橋脚: 15本は常に水上にあり、30  
本は干潮時に発見可能 4つの航行可能な通路は少なくとも 15.10 m の空気噴水を提  
供出典: シャラント  
海事県

## ジュピターメニュー

前菜 + メインコース + デザート

17,50 €

### 入り口

サバのリエット  
トーストしたパンを添えて

### フラット

スパイスでマリネしたチキンスト  
リップの串焼き  
トマトサラダ添え

### デザート

赤いフルーツのクーリを添えたフェセル\* 変更の場合は5  
ユーロの追加料金がかかります。



今年はオレロン島解放80周年を祝います。1945年4月30日午前2時、ジュピター作戦  
が始まりました。マルシャン  
将軍は迅速に行動することを決意した。ドイツ軍は分散しており、再編成する時間を与え  
てはならないからだ。増援部隊はラブレの着陸場を経由して夜間に彼の元に到着す  
ることができた。

アレルギーと肉の原産地情報はバーで入手できます。  
お支払いはバーでお願いいたします。テーブル番号をお知らせください。正味価格はユーロです。  
受け付けられる支払い方法: 銀行カード、現金、レストラン券、休暇券。  
小切手や紙の食事券はご利用いただけません。

## お好みのカクテル

9,50 €

### スプリッツコレクション

#### オリジナル

セレクト - スパークリング - スパークリングウォーター - オリーブ

#### クラシック

アペロール - スパークリング - スパークリングウォーター

#### オレロネ

オレランジュ - スパークリング - スパークリングウォーター



### ミュールコレクション

#### モスコミュール

ウォッカ、ライム、ジンジャーエール

#### ロンドンミュール

ジン、ライム、ジンジャーエール

#### オレロン・ミュール

コニャック、ライム、ジンジャーエール



### モヒートコレクション

#### クラシック

ラム酒、ライム、スパークリングウォーター、フレッシュ  
ミント、アンゴスチュラ



#### 情熱

ラム酒、パッションフルーツピューレ、ライム、スパークリングウォーター、  
フレッシュミント、アンゴスチュラ

#### イチゴ

ラム酒、ストロベリーピューレ、ライム、スパークリングウォーター、フレッシュ  
ミント、アンゴスチュラ

### カクテル アルコールフリー

6,00 €

#### スプリッツ・ヴェネツィオ

#### ヴァージンモヒート

#### フルーツジュースミックス

### クラシックカクテル

#### アイリッシュコーヒー

ウイスキー、コーヒー、コーヒーリキュール、サトウキビシロップ、ホイップクリーム

#### エスプレッソマティーニ

ウォッカ、コーヒーリキュール、エスプレッソ、サトウキビシロップ

#### バジルスマッシュ

ジン、レモンジュース、サトウキビシロップ、フレッシュバジル



#### ネグローニ

カンパリ、レッドベルモット、ジン

#### ロングアイランド

ウォッカ、ジン、ラム、トリプルセック、テキーラ、レモンジュース、コーラ

### シグネチャーカクテル

JPのサンテリア赤ワイン、コニャック、  
コアントロー、ポートワイン、オレンジジュース、レモンジュ  
ース

#### セブ

ホワイトラム - パッションフルーツピューレ - アップルジュース

#### ペニー

ジン - グレープフルーツジュース - グレープフルーツシロップ - トニック

#### サム

ピノー・ルージュ - ミラベル・ブランデー - クランベリー・ジュース - リンゴ・ジュ  
ース - イチゴシロップ

#### ティボ

レッドピノー - テキーラ - グレープフルーツシロップ - ライム - 炭酸水

#### 宝石

レッドピノー - コニャック - クランベリージュース - ラズベリ  
ーシロップ - ライム



アルコールの乱用は健康に危険ですので、適度に摂取してください。

お支払いはバーでお願いいたします。テーブル番号をお知らせください。正味価格はユーロです。

受け付けられる支払い方法：銀行カード、現金、レストラン券、休暇券。

小切手や紙の食事券はご利用いただけません。

## ソーダとジュース

ペリエ 330ml	€3.80 €3.80
コカ・クラシック 33cl	€3.80 €3.80
コカ・ゼロ 330ml	€3.80 €3.80
オレンジーナ 33cl	€3.80 €3.80
シュウェップス トニック 33cl	€2.00 €2.50
シュウェップス シトラス 33cl	
シュウェップス レモン 330ml	
アイスティー 33cl	
レモネード 25cl	
ディアボロ 25 cl	
<small>グレナディン、ピーチ、オルジエートからお選びください。 ミント・ストロベリー・ラズベリー・ グレープフルーツ・レモン・パイオレット</small>	
水シロップ 25 cl	2.00ユーロ
<small>グレナディン、ピーチ、オルジエートからお選びください。 ミント・ストロベリー・ラズベリー・ グレープフルーツ・レモン・パイオレット</small>	
フルーツジュース 25cl	4.50ユーロ
<small>選択肢: アプリコット - パイナップル - アップル - トマト</small>	
絞りたてのオレンジ	5.30ユーロ
絞りたてのレモン	5.50ユーロ
ウォーターズ	
サンペレグリノ 500ml	5.00ユーロ
ヴィッテル 50cl	3.50ユーロ

コレクション  
ラムアレンジメント

2 CL - あなたの選択

青唐辛子  
ビクトリアパイナップル&ライム  
コーヒーマ&ヘーゼルナッツ  
マンゴー&パイナップル  
ジンジャー&チリ&ライム  
リンゴ、洋ナシ、コショウ  
洋梨&バニラ&サフラン



## 消化剤

5 cl

オールドコニャックオレロン	€6.00
ウイスキーリキュール	€5.00
ミントリキュール	€5.00
キャラメルコニャックリキュール	€5.00
焚き火の樹液	€6.50

## 雰囲気

6,00 €

## ウイスキー、ウォッカ、ジン

## テキーラ - ラム (4cl)

お好みのアジュバント15 cl : コーラ、トニック、  
アップルジュース、オレンジジュース

## お好みのアルコール70clの

70.00ユーロ

## ボトル+お好みの

## 添加物3つ

## 射手

## 気分に合わせてレシピ 2 cl

## ユニット (射手1名)

3.00ユーロ

## メーター (12発)

30.00ユーロ



## コレクション

## 世界のラム酒

2 cl

4 cl

## クレメント

4.00ユーロ

8.00ユーロ

マルティニーク

## 富豪

4.50ユーロ

9.00ユーロ

ペルー

## エルドラド

4.50ユーロ

9.00ユーロ

イギリス領ギアナ

## ジュビリー皇帝

4.50ユーロ

9.00ユーロ

モーリシャス - コニャックバレルフィニッシュ

## 皇帝プライベートコレクション€6.00モーリシャス - バリッ

12.00ユーロ

ク仕上げ シャトー・パプ・クレマン

## ボトラン

4.50ユーロ

9.00ユーロ

グアテマラ

アルコールの乱用は健康に危険ですので、適度に摂取してください。

お支払いはバーでお願いいたします。テーブル番号をお知らせください。正味価格はユーロです。

受け付けられる支払い方法: 銀行カード、現金、レストラン券、休暇券。

小切手や紙の食事券はご利用いただけません。

## 生ビール

	25 cl	50cl	15 cl
カールスバーグ - ブロンドビール - デンマーク	€4.50	€9.00	€2.50
1664年 - ホワイトビール - アルザス	€4.50	€9.00	€2.50
ピエトラ - 琥珀ビール - コルシカ島	€4.50	€9.00	€2.50
ブルーム	€4.00	€7.50	€2.00
モナコ	€4.20	€7.80	€2.10
ピコンサプリメント	€0.75	€1.50	€0.50
シロップサプリメント	€0.50	€0.50	€0.50

ボトルビール  
33 CL

ピエトラ・リモンチェッラ	€7.00
ボヤール・ルース砦	€7.00
フォートボヤールIPA	€7.00
フォート・ボヤール・ブリュヌ	€7.00
ブロンドのシュフ	€7.00
1664 ノンアルコールビール	€5.00

## お茶と

## 天然ハーブティー

アールグレイ紅茶	€3.00
ミントグリーンティー	€3.00
金萱烏茶 (葉)	€4.00
阮芝烏茶 (葉)	€4.00
キンモクセイウロン茶 (葉)	€4.00
バーベナ (葉)	€4.00

## 食前酒

ピノー・ドレロン - 10cl	5.00ユーロ
<small>白、赤、ロゼからお選びいただけます</small>	
ピノー・オレロン テイスティングトリオ	4.00ユーロ
<small>白ワイン、赤ワイン、ロゼワイン (3x2 cl)</small>	
タイパンチ 5cl	5.00ユーロ
<small>ホワイトラムボローニャ - ライム - サトウキビシロップ</small>	
リカール 2 cl	2.50ユーロ
ジャックダニエル 4cl	7.50ユーロ
ブリュットサイダー 25cl	5.00ユーロ
ロゼワイン 10cl	4.00ユーロ
桃またはグレープフルーツ	
<small>ピーチクリームまたはグレープフルーツシロップ</small>	
白ワイン 10cl	4.00ユーロ
ブラックカラント、ピーチ、ブラックベリー	
<small>ブラックカラントクリーム、ピーチクリーム、ブラックベリークリーム</small>	
スパークリングワイン 10cl	5.00ユーロ
<small>ブレン、ブラックカラント、ピーチ、ブラックベリー</small>	

カフェと  
チョコレート

エスプレッソまたはカフェインレス	2.00ユーロ
ロングコーヒー	2.00ユーロ
<small>(温かいまたは冷たい)</small>	
ダブルエスプレッソ	3.90ユーロ
ヘーゼルナッツコーヒー	2.10ユーロ
カフェオレ大 (温or冷)	4.50ユーロ
グランドウィーンコーヒー (ホットまたはアイス)	4.50ユーロ
大きなチョコレート (ホットまたはコールド)	4.50ユーロ
グランド・ウィーン・チョコレート (ホットまたはコールド)	4.50ユーロ



アルコールの乱用は健康に危険ですので、適度に摂取してください。  
お支払いはバーでお願いいたします。テーブル番号をお知らせください。正味価格はユーロです。  
受け付けられる支払い方法：銀行カード、現金、レストラン券、休暇券。  
小切手や紙の食事券はご利用いただけません。

## お好みのワイン

発見と夏の体験のために、厳選された高品質のワインを最良の価格でご提供します。

ボトル (75 cl) :カラ	23.00ユーロ
フェ (50 cl) :グラ	16.00ユーロ
ス (12 cl) :	5.50ユーロ

## 白ワイン

### ウニ

IGP コート・ド・ガスコーニュ - メゾン フォンタン

### 澱引きしたミスカデ

AOP セーヴル エ メーヌ - ドメーヌ ド ヴェルテ

### オリジナルYX4

VDF オレロン - ブラデール ヴィンヤード

### ビッグブルー

IGP メディテラネ - ジェラルール・ベルトラン

### マルサン十字

AOC ボルドー ドウ - レ シェ ド リオン

## ロゼワイン

### ビーチスピリット

IGP メディテラネ - サントロペのワインメーカー

### コティワン

IGP オレロン - ブラデール ヴィンヤード

### グレー - ホワイト

IGP ペイ・ドック - ジェラルール・ベルトラン

### テラサンタ

IGP 美の島 - コルシカ島



## 赤ワイン

### 牛リブ

IGP ペイ・ドック - グルメな父と息子

### ジュリエナス

AOP ジュリエナ - レ ムーイユ メゾン パートン

### YW6の秘密

VDF オレロン - ブラデール ヴィンヤード

### ウルフハンター

AOPボルドー - メゾン・リュルトン

## シャンパンとスパークリングワイン

スパークリングホワイト	25.00ユーロ
未亡人ランドの家	

ブリュットシャンパン	40.00ユーロ
ブルミエ クリュ メゾン ルイ トール	

## ボスの地下室

ボスズ チョイス 2025、ボトルのみの販売です。

## 赤ワイン

リリアン・ラドゥイ城	45.00ユーロ
AOC サンテステフ - ヴィンテージ 2016	

イーグルエステート	35.00ユーロ
IGP オート ヴァレドロード - ヴィンテージ 2023	
ジェラルール・ベルトラン	

聖ヨセフ	45.00ユーロ
AOC サン・ジョセフ - ヴィンテージ 2022	
ビションハウス	

ピック・サン・ルー	30.00ユーロ
AOP ピック・サン・ルー - ヴィンテージ 2023	
ジェラルール・ベルトラン	

## 白ワイン

シャトー・オステン・ピカン	30.00ユーロ
AOC サント フォウ コート ド ボルドー	
ヴィンテージ・ザ・ヤング・レディーズ	

シャブリ	35.00ユーロ
AOP シャブリ - ドメーヌ クリストフ カミュ	

サンセール慈悲の神	35.00ユーロ
AOC - ドメーヌ・バイイール・ヴェルディ	

イーグルエステート	35.00ユーロ
IGP リム - ジェラルール・ベルトラン	

## ロゼワイン

サント・マルグリット城	35.00ユーロ
分類された成長	
AOC コート・ド・プロヴァンス - シンフォニー	

M by Minuty	35.00ユーロ
AOP コート ド プロヴァンス - モエ ヘネシー	

## シャンパンとスパークリングワイン

クレマン・ド・ボルドー	30.00ユーロ
AOP ブランド・ブラン - ドメーヌ セリーヌ	

シャンパーニュ ブリュット ブランド ブラン	60.00ユーロ
AOC ヴィンテージ 2017 - ニコラ・フィアット	

アルコールの乱用は健康に危険ですので、適度に摂取してください。

お支払いはバーでお願いいたします。テーブル番号をお知らせください。正味価格はユーロです。

受け付けられる支払い方法：銀行カード、現金、レストラン券、休暇券。

小切手や紙の食事券はご利用いただけません。

契約に関連しないイラスト。レチャピアお問い合わせ