

打开

11:00至23:00
连续地

LE CHAPIA

PORT ST DENIS
OLERON



在线菜单

查皮亚

2025



解放80周年 LA LIBÉRATION
来自奥莱隆岛 OLÉRON

扫描二维码,了解奥莱隆岛解放的完整故事:



分享餐盘

阳光的开胃酒 25.00 欧元

橄榄酱 (黑橄榄)、鹰嘴豆泥 (鹰嘴豆)、Zalouk (茄子)、腌凤尾鱼片和 Tzatziki (黄瓜)

潮汐 25.00 欧元

6 只粉红虾 - 6 只海螺 - 6 只牡蛎,配柠檬、鲭鱼酱、咸黄油和蛋黄酱

手工奶酪 15.00 欧元

两人之间的康塔尔 - 罗卡马杜尔农舍 - 圣内克泰尔农舍 - 咸黄油

熟食的选择 15.00 欧元

24个月大的塞拉诺火腿 - 伊比利亚香肠 - 伊比利亚香肠 - 咸黄油和泡菜

混合 15.00 欧元

康塔尔 - 伊比利亚香肠 - 圣内克泰尔 - 24个月熟的塞拉诺火腿 - 罗卡马杜尔农舍 - 伊比利亚香肠

牡蛎 奥莱罗奈斯

Maison Pattedoie 的牡蛎
Dolus d'Oléron 的生产商
配咸黄油、面包和柠檬

6人同行 - 10.80欧元

9点前 - 15.50欧元

每 12 个 - 18.00 欧元

每 24 块 - 34.80 欧元



JE SUIS
CHAPIA
DE TOI

热小吃 你的选择

9,50 €

鸡肉和薯条

鸡柳块配薯条和蛋黄酱

裹面包屑的鱿鱼

煎炸后配蛋黄酱和柠檬食用

La Cotinière 的炸鱼薯条Cotinière 绿鳕鱼背部裹上油炸面粉糊烹制而成,配以薯条、柠檬和蛋黄酱。

炸胡瓜鱼

非常适合作为开胃酒或开胃菜,搭配柠檬和蛋黄酱

温暖的山羊奶酪沙拉

罗卡马杜尔农家奶酪在烤箱中融化,涂在一片面包上,淋上少许蜂蜜,佐以蔬菜沙拉

鱼和龙虾汤

奥莱龙 (Oléron) 食谱,配面包丁、蒜瓣、磨碎的奶酪和蒜泥蛋黄酱

塞拉诺炸丸子

外皮酥脆,内里柔嫩,巧妙融合了白汁和伊比利亚火腿的风味

一碗薯条

5.80 欧元



QU'EST CE
QU'IL A MON
CHAPIA



肉类过敏和来源:酒吧提供相关信息。
付款在酒吧进行。请提醒我们您的桌号。净价以欧元计算。
接受的付款方式:银行卡-现金-餐厅代金券-假日代金券。
不接受支票和纸质餐券。

冷小吃 你的选择

9,50 €

科蒂尼埃的酸橘汁腌鱼

将切成薄片的生鱼片用柠檬和橄榄油新鲜腌制。

加泰罗尼亚风味腌制冷贻贝

用白葡萄酒烹制,并用皮基洛辣椒、大蒜、洋葱、欧芹、香菜和橄榄油腌制

素食波奇饭

绿色沙拉 - 红藜麦 - 西红柿 - 胡萝卜 - 黄瓜 - 西葫芦和洋葱,配橄榄油和苹果醋

章鱼沙拉用大蒜、橄榄油、辣椒和欧芹煮熟并腌制。

泰式虾仁沙拉 (Yam Woon Sen)

粉丝 - 西红柿 - 白洋葱 - 葱 - 香菜 - 鸡肉和虾的混合物,用鱼露、柠檬汁和泰国辣椒调味。

鞑靼牛肉,用刀切开的法国夏

洛菜牛肉,配上泡菜、洋葱、刺山柑、欧芹、伍斯特酱、塔巴斯科辣椒酱,配上蔬菜沙拉 橄榄油和苹果醋。

三文鱼鞑靼将三文鱼丁与西葫芦

块混合,用柠檬、酱油、香菜和芝麻调味。

西班牙玉米饼,用橄榄油煎制的厚土豆煎

蛋卷,用洋葱调味,配以蔬菜沙拉冷食。



ET MON
CHAPIA, TU
L'AIMES MON
CHAPIA?

招牌菜

蜂蜜烤卡门贝奶酪

冷盘和沙拉

18.00 欧元

蒜香欧芹煎虾

番茄沙拉

19.00 欧元

泰国青口配绿咖喱和椰奶

17.50 欧元

炸薯条

贻贝配薯条

14.00 欧元

鸡肉塔吉锅配腌柠檬和香料

18.00 欧元

炸薯条

烤章鱼触手

蒜香香肠意面

21.00 欧元

甜点

你的选择

6,50 €

每日馅饼

巧克力慕斯

米饭布丁

黎巴嫩橙花果馅饼

奶酪佐红色水果酱

意大利冰淇淋

你的选择

5,50 €

En pot ou en cornet

香草

香草和草莓

香草和布朗尼

香草和巧克力

咸黄油焦糖

卡布奇诺

野生浆果酸奶



肉类过敏和来源:酒吧提供相关信息。

付款在酒吧进行。请提醒我们您的桌号。净价以欧元计算。

接受的付款方式:银行卡-现金-餐厅代金券-假日代金券。

不接受支票和纸质餐券。

菜单

高架桥菜单

开胃菜+主菜+甜点
+ 咖啡或茶

28,50 €

您选择的开胃菜

鱼和龙虾汤

配上磨碎的奶酪、面包丁、大蒜和蒜泥蛋黄酱

热山羊奶酪配蜂蜜

配面包丁和蔬菜沙拉

您选择的菜肴

泰国青口配绿咖喱和椰奶

配薯条

鸡肉塔吉锅配腌柠檬和香料

配薯条

您选择的甜点

黎巴嫩果馅饼或米饭布丁或

巧克力慕斯或巧克力流苏

咖啡或茶

奥莱龙岛大桥于 1966 年通车。

结构长度:2,862 米 桥面宽度:10.92 米 45 个

桥墩:15 个桥墩始终在水中,30 个桥墩在

低潮时可见 4 个通航通道,提供至少 15.10 米的通航深度 资料来源:滨海夏朗德省

木星菜单

开胃菜+主菜+甜点

17,50 €

入口

鲭鱼酱

配烤面包

平坦的

用香料腌制的鸡柳串

配番茄沙拉

甜点

红色水果酱 Faisselle * 任何更改均需支付 5 欧元的附加费。*



今年我们庆祝奥莱龙岛解放80周年。1945年4月30日凌晨2点,“木星行动”开始。马尔尚将军决定迅速采取行动。

动:德军已经溃散,他不能给其重新集结的时间。增援部队可以在夜间通过拉布雷的登陆坡道到达他那里。

肉类过敏和来源:酒吧提供相关信息。

付款在酒吧进行。请提醒我们您的桌号。净价以欧元计算。

接受的付款方式:银行卡-现金-餐厅代金券-假日代金券。

不接受支票和纸质餐券。

您选择的鸡尾酒

9,50 €

SPRITZ系列

原版

选择 - 气泡水 - 气泡水 - 橄榄

经典

Aperol - 气泡水 - 气泡水

奥莱罗奈

Olérange - 气泡水 - 气泡水



骡子系列

莫斯科骡子

伏特加 - 青柠 - 姜汁汽水

伦敦骡子

杜松子酒 - 青柠 - 姜汁汽水

奥莱龙骡子

干邑白兰地 - 青柠 - 姜汁汽水



莫吉托系列

经典

朗姆酒 - 青柠 - 苏打水 - 新鲜薄荷 - 安哥斯特拉

激情

朗姆酒 - 百香果泥 - 青柠 - 苏打水 - 新鲜薄荷 - 安哥斯特拉

草莓

朗姆酒 - 草莓泥 - 青柠 - 苏打水 - 新鲜薄荷 - 安哥斯特拉



鸡尾酒 无酒精

6,00 €

Spritz Venezia
维珍莫吉托
果汁混合物

经典鸡尾酒

爱尔兰咖啡

威士忌 - 咖啡 - 咖啡利口酒 - 甘蔗糖浆 - 鲜奶油

浓缩咖啡马提尼

伏特加 - 咖啡利口酒 - 浓缩咖啡 - 甘蔗糖浆

罗勒碎

杜松子酒 - 柠檬汁 - 甘蔗糖浆 - 新鲜罗勒

内格罗尼

金巴利 - 红苦艾酒 - 金酒

长岛

伏特加 - 金酒 - 朗姆酒 - 橙味甜酒 - 龙舌兰酒 - 柠檬汁 - 可乐



招牌鸡尾酒

JP 桑格利亚红酒 - 干邑白兰地 - 君度橙酒 - 波特酒 - 橙汁和柠檬汁

塞布

白朗姆酒 - 百香果泥 - 苹果汁

便士

金酒 - 西柚汁 - 西柚糖浆 - 汤力水

山姆

红皮诺酒 - 米拉贝尔白兰地 - 蔓越莓汁 - 苹果汁 - 草莓糖浆

蒂博

红皮诺 - 龙舌兰酒 - 葡萄柚糖浆 - 酸橙 - 苏打水

宝石

红皮诺 - 白兰地 - 蔓越莓汁 - 覆盆子糖浆 - 青柠



酗酒有害健康,请适量饮酒。

付款在酒吧进行。请提醒我们您的桌号。净价以欧元计算。

接受的付款方式:银行卡-现金-餐厅代金券-假日代金券。

不接受支票和纸质餐券。

苏打水和果汁

巴黎水 33 厘升	€3.80
可口可乐经典 33 厘升	€3.80
可口可乐零度 33 厘升	€3.80
奥兰吉娜 33 厘升	€3.80
怡泉汤力水 33 厘升	€3.80
怡泉柑橘味 33 厘升	€3.80
怡泉柠檬味 33 厘升	€3.80
冰茶 33 厘升	€3.80
柠檬水 25 厘升	€2.00
空竹 25 厘升	€2.50
可选:石榴糖浆 - 桃子糖浆 - 杏仁糖浆 - 薄荷 - 草莓 - 覆盆子 - 葡萄柚 - 柠檬 - 紫罗兰	2.00 欧元
水糖浆 25 厘升	2.00 欧元
可选:石榴糖浆 - 桃子糖浆 - 杏仁糖浆 - 薄荷 - 草莓 - 覆盆子 - 葡萄柚 - 柠檬 - 紫罗兰	4.50 欧元
果汁 25 厘升	4.50 欧元
可选:杏子 - 菠萝 - 苹果 - 番茄	5.30 欧元
鲜榨橙子	5.30 欧元
鲜榨柠檬	5.50 欧元

水域

圣培露 50 厘升	5.00 欧元
维特尔特 50 厘升	3.50 欧元

系列
朗姆酒安排

2 CL - 您的选择

青辣椒
维多利亚菠萝和青柠
咖啡和榛子
芒果和菠萝
姜、辣椒和酸橙
苹果、梨和胡椒
梨、香草和藏红花



3,00 €

消化剂

5厘升

奥莱龙老干邑	€6.00
威士忌利口酒	€5.00
薄荷利口酒	€5.00
焦糖白兰地利口酒	€5.00
篝火汁液	€6.50

氛围

6,00 €

威士忌 - 伏特加 - 金酒

龙舌兰酒 - 朗姆酒 (4 厘升)

15 cl 您选择的佐剂:可乐 - 汤力水 - 苹果
汁 - 橙汁

您选择的 70 厘升酒精饮料 70.00 欧元
+ 您选择的 3 种添
加剂

射手

根据心情的食谱 2 cl

该单位 (1名射手) 3.00 欧元
仪表 (12 个射手) 30.00 欧元



系列

世界朗姆酒

2厘升

4厘升

克莱门特	4.00 欧元	8.00 欧元
马提尼克岛		
百万富翁	4.50 欧元	9.00 欧元
秘鲁		
埃尔多拉多	4.50 欧元	9.00 欧元
英属圭亚那		
皇帝禧年	4.50 欧元	9.00 欧元
毛里求斯 - 干邑桶饰面		
皇帝私人收藏6.00 欧元毛里求斯 - 巴里克完成 Château Pape Clément		12.00 欧元
博特兰	4.50 欧元	9.00 欧元
危地马拉		

酗酒有害健康,请适量饮酒。

付款在酒吧进行。请提醒我们您的桌号。净价以欧元计算。

接受的付款方式:银行卡-现金-餐厅代金券-假日代金券。

不接受支票和纸质餐券。

扎啤

	25厘升	50厘升	15厘升
嘉士伯 金发啤酒 丹麦	€4.50	€9.00	€2.50
1664年 - 白啤酒 - 阿尔萨斯	€4.50	€9.00	€2.50
Pietra - 琥珀啤酒 - 科西嘉岛	€4.50	€9.00	€2.50
羽	€4.00	€7.50	€2.00
摩纳哥	€4.20	€7.80	€2.10
Picon 补充剂	€0.75	€1.50	€0.50
糖浆补充剂	€0.50	€0.50	€0.50

瓶装啤酒

三十三 CL

皮埃特拉·利蒙塞拉	€7.00
博涯鲁塞堡	€7.00
博涯堡 IPA	€7.00
博涯堡布鲁内	€7.00
金发女郎	€7.00
1664 无酒精啤酒	€5.00

茶和

天然茶饮

伯爵红茶	€3.00
薄荷绿茶	€3.00
金萱乌龙茶 (叶)	€4.00
软枝乌龙茶 (叶)	€4.00
桂花乌龙茶 (叶)	€4.00
马鞭草 (叶)	€4.00

开胃酒

Pineau d Oleron - 10 厘升 5.00 欧元

可选白葡萄酒、红葡萄酒或桃红葡萄酒

Pineau Oléron 品鉴三重奏 4.00 欧元

白葡萄酒、红葡萄酒和桃红葡萄酒 (3 x 2 厘升)

Ti-Punch 5 cl 5.00 欧元

白朗姆酒博洛尼亚 - 青柠 - 甘蔗糖浆

Ricard 2 厘升 2.50 欧元

杰克丹尼 4 厘升 7.50 欧元

干型苹果酒 25 厘升 5.00 欧元

桃红葡萄酒 10 厘升 4.00 欧元

桃子或葡萄柚

桃子奶油或柚子糖浆

白葡萄酒 10 厘升 4.00 欧元

黑加仑或桃子或黑莓

黑加仑奶油、桃子奶油、黑莓奶油

起泡酒 10 厘升 5.00 欧元

原味、黑加仑味、桃味、黑莓味

咖啡馆和

巧克力

浓缩咖啡或脱咖啡因咖啡	2.00 欧元
长咖啡 (热或冷)	2.00 欧元
双份浓缩咖啡	3.90 欧元
榛子咖啡	2.10 欧元
大型欧蕾咖啡 (热或冷)	4.50 欧元
大维也纳咖啡 (热或冷)	4.50 欧元
大块巧克力 (热的或冷的)	4.50 欧元
维也纳大巧克力 (热或冷)	4.50 欧元



酗酒有害健康,请适量饮酒。

付款在酒吧进行。请提醒我们您的桌号。净价以欧元计算。

接受的付款方式:银行卡-现金-餐厅代金券-假日代金券。

不接受支票和纸质餐券。

您选择的葡萄酒

精心挑选优质葡萄酒,价格最优,带给您探索和夏日体验。

瓶子 (75 厘升): 玻璃水	23.00 欧元
瓶 (50 厘升): 玻璃	16.00 欧元
杯 (12 厘升):	5.50 欧元

白葡萄酒

海胆

IGP 加斯科涅山坡 - Maison Fontan

酒糟密斯卡岱

塞夫尔和葡萄酒 AOP - Domaine de Velter

原装YX4

VDF Oléron - 普拉代尔葡萄园

蓝色巨人

IGP 地中海 - Gerard Bertrand

马尔桑斯十字架

波尔多 AOC 葡萄酒 - Les Chais de Rions

桃红葡萄酒

海滩精神

IGP Méditerranée - 圣特罗佩的酿酒师

科蒂一号

IGP Oléron - Pradère 葡萄园

灰色 - 白色

IGP Pays d' Oc - Gerard Bertrand

泰拉桑塔

IGP 美丽岛 - 科西嘉岛



红葡萄酒

牛肋排

IGP Pays d' Oc - 美食家父子

朱莉娜斯

AOP Juliéna - Les Mouilles Maison Barton

YW6 秘密

VDF Oléron - 普拉代尔葡萄园

狼猎人

波尔多 AOP 级葡萄酒 - Maison Lurton

香槟和起泡酒

起泡白葡萄酒

拉兰德寡妇之家

25.00 欧元

干型香槟

40.00 欧元

路易托勒一级酒庄 (Premier Cru Maison Louis Tolle)

老板的地窖

老板之选 2025,仅按瓶出售。

红葡萄酒

莉莲·拉杜伊斯城堡

45.00 欧元

AOC 圣埃斯泰夫 - 年份 2016

鹰庄园

35.00 欧元

IGP 奥德高级山谷 - 年份 2023

杰拉德·伯特兰

圣约瑟夫

45.00 欧元

圣约瑟夫 AOC - 2022 年份

碧琼楼

圣卢普峰

30.00 欧元

AOP Pic St Loup - 2023 年份

杰拉德·伯特兰

白葡萄酒

霍斯滕皮康城堡

30.00 欧元

波尔多圣福伊丘法定产区 (AOC Sainte Foy Côtes de Bordeaux)

复古年轻女士

夏布利

35.00 欧元

AOP 夏布利 - Domaine Christophe CAMU

桑塞尔《仁慈上帝》

35.00 欧元

AOC - 巴伊雷韦尔迪酒庄

鹰庄园

35.00 欧元

利穆总督 - 杰拉德·贝特朗

桃红葡萄酒

圣玛格丽特城堡

35.00 欧元

分类增长

普罗旺斯丘 AOC - 交响乐

Minuty 的 M

35.00 欧元

普罗旺斯山坡 AOP - 酷悦轩尼诗

香槟和起泡酒

波尔多起泡酒

30.00 欧元

AOP 白中白葡萄酒 - Domaine Celene

香槟白中白

60.00 欧元

AOC 年份 2017 - Nicolas Feuillatte

酗酒有害健康,请适量饮酒。
付款在酒吧进行。请提醒我们您的桌号。净价以欧元计算。
接受的付款方式:银行卡-现金-餐厅代金券-假日代金券。
不接受支票和纸质餐券。

非合同性插图。 www.lechapia.fr | info@lechapia.fr