

Otwarte

od 11:00 do 23:00
ciągle

LE CHAPIA

PORT ST DENIS
OLERON



Menu online

CHAPIA

2025



**80 LAT WYZWOLENIA
WYSPY OLERON**

Zeskanuj kod QR, aby poznać całą historię wyzwolenia
wyspy Oleron:



DZIELENIE SIĘ TALERZAMI

Aperitif słońca 25,00 €

Tapenada (czarne oliwki), Hummus (ciecierzyca),
Zalouk (bakłażan), Marynowane filety anchois i Tzatziki
(ogórek)

Pływ 25,00 €

6 różowych krewetek - 6 ślimaków morskich - 6
ostrzyg z cytryną, rillettes z makreli, solonym masłem i
majonezem

Sery rzemieślnicze 15,00 €

Cantal między dwojgiem – gospodarstwo Rocamadour –
Gospodarstwo Saint Nectaire - Solone masło

Wybór wędlin 15,00 €

Szynka serrano 24-miesięczna – chorizo
iberyjskie – kielbasa iberyjska – masło solone i ogórki
konserwowe

Mieszane 15,00 €

Cantal – Iberyjskie Chorizo – St Nectaire -
Szynka serrano 24-miesięczna – Rocamadour
Farmhouse – kielbasa iberyjska

OSTRYGI OLERONAIZY

Ostrygi z Maison Pattedoie
Producent w Dolus d'Oléron
Podawane z solonym masłem, chlebem i cytryną

Do 6 - 10,80 €
Do 9 - 15,50 €
Za 12 osób - 18,00 €
Za 24 - 34,80 €



GORĄCE TAPAS

TWÓJ WYBÓR

9,50 €

Kurczak i frytki

Nuggetsy z fileta z kurczaka podawane z frytkami i majonezem

Panierowana kałamarnica

Smażone i podawane z majonezem i cytryną

Ryba z frytkami z La Cotinière Połudwica z mintaja

Cotinière smażona w głębokim cieście, podawana z frytkami, cytryną i
majonezem.

Smażony stynka

Idealne jako aperitif lub przystawka, podawane z cytryną i majonezem

Ciepła sałatka z serem kozim

Ser wiejski Rocamadour roztopiony w piekarniku na kromce chleba z nutą miodu
i podany na zielonej sałatce

Zupa rybna z langustynką

Przepis na Oléron podawany z grzankami, ząbkiem czosnku, startym serem
i rouille

Krokiety serrano

Chrupiąca panierka i delikatne serce z subtelnym połączeniem beszamelu i
szynki iberyjskiej

Miska frytek

5,80 €



QU'EST CE
QU'IL A MON
CHAPIA

JE SUIS
CHAPIA
DE TOI



Alergie i pochodzenie mięsa : informacje dostępne w barze .

Płatności dokonuje się w barze. Proszę przypomnieć nam numer swojego stolika . Ceny netto podane w euro.

Akceptowane formy płatności : Karty bankowe – Gotówka – Bony restauracyjne – Bony wakacyjne .

Czeki i papierowe bony żywieniowe nie są akceptowane .

ZIMNE TAPAS

TWÓJ WYBÓR

9,50 €

Ceviche z Cotinière

Cienko pokrojony surowy filet z ryby, marynowany na świeżo z cytryną i oliwą z oliwek.

Zimne małże marynowane po katalońsku

Gotowane w białym winie i marynowane w papryczkach piquillo, czosnku i cebuli, natce pietruszki, kolendrze i oliwie z oliwek

Wegetariańska miska Poke

Zielona sałatka – czerwona quinoa – pomidory – marchewki – ogórki – cukinia i cebula podawana z oliwą z oliwek i octem jabłkowym

Sałatka z ośmiornicą Gotowaną i

marynowaną w czosnku i oliwie z oliwek, papryczce chili i pietruszce.

Tajska sałatka z krewetkami (Yam Woon Sen)

Mieszanka makaronu sojowego – pomidorów – białej cebuli – szczypiorku – kolendry – kurczaka i krewetek, doprawiona mieszanką sosu rybnego, soku z cytryny i tajskiej papryczki chili.

Tatar wołowy Mięso

francuskiej rasy Charolais krojone nożem i przyrządzone samodzielnie z ogórkami kiszonymi, cebulą, kaparami, pietruszką, sosem Worcester i tabasco, podawane z zieloną sałatą – oliwą z oliwek i octem jabłkowym.

Tatar z łososia Pokrojony w

kostkę filet z łososia wymieszany z kostkami cukinii, doprawiony cytryną, sosem sojowym, kolendrą i ziarnami sezamu.

Hiszpańska tortilla Gęsty omelet z

ziemniaków podsmażonych na oliwie z oliwek, doprawiony cebulą, podawany na zimno z zieloną sałatką.



ET MON
CHAPIA, TU
L'AIMES MON
CHAPIA?

DANIA SYGNATURALNE

Camembert pieczony w miodzie

18,00 €

Wędliny i sałatki

Krewetki smażone na patelni z czosnkiem i pietruszką

19,00 €

Sałatka pomidorowa

Małże z zielonym curry i mlekiem kokosowym z Tajlandii

17,50 €

frytki

Małże Marinière i frytki

14,00 €

Tagine z kurczaka z konserwowanymi

18,00 €

cytrynami i przyprawami
frytki

Pieczone macki ośmiornicy

21,00 €

Makaron z czosnkiem i chorizo

DESERY

TWÓJ WYBÓR

6,50 €

Ciasto dnia

Mus czekoladowy

Budyń ryżowy

Libański Flan z Kwiatem Pomarańczy

Ser wiejski z coulis z czerwonych owoców

LODY WŁOSKIE

TWÓJ WYBÓR

5,50 €

En pot ou en cornet

Wanilia

Wanilia i Truskawka

Wanilia i Brownies

Wanilia i czekolada

Karmel z solonym masłem

Cappuccino

Jogurt z dzikich jagód



Alergie i pochodzenie mięsa : informacje dostępne w barze .

Płatności dokonuje się w barze. Proszę przypomnieć nam numer swojego stolika . Ceny netto podane w euro.

Akceptowane formy płatności : Karty bankowe – Gotówka – Bony restauracyjne – Bony wakacyjne .

Czeki i papierowe bony żywieniowe nie są akceptowane .

CHAPIA

MENU

MENU WIADUKTU

PRZYSTAWKA + DANIE GŁÓWNE + DESER
+ KAWA LUB HERBATA

28,50 €

PRZYSTAWKI DO WYBORU

Zupa rybna z langustyką

Podawane z tartym serem – grzankami – czosnkiem i rouille

Gorący ser kozi z miodem

Podawane z grzankami i zieloną sałatą

DANIA DO WYBORU

Małże z zielonym curry i mlekiem kokosowym z Tajlandii

Podawane z frytkami

Tagine z kurczaka z konserwowanymi cytrynami i przyprawami

Podawane z frytkami

DESERY DO WYBORU

Libański flan lub budyń ryżowy lub

Mus czekoladowy lub faisselle

KAWA CZY HERBATA

Most na wyspie Oléron otwarto w 1966 roku.

Długość konstrukcji: 2862 m Szerokość

pokładu: 10,92 m 45 filarów: 15 filarów

zawsze w wodzie i 30 widocznych podczas odpływu 4 żeglowne przejścia oferujące co najmniej 15,10 m

zanurzenia Źródło : Departament Charente Maritime

MENU JOWISZA

PRZYSTAWKA + DANIE GŁÓWNE + DESER

17,50 €

WEJŚCIE

Rillettes z makreli

Podawane z tostami

PŁASKI

Szaszłyki z marynowanych pasków kurczaka z przyprawami

Podawane z sałatką pomidorową

DESER

Faisselle z coulis z czerwonych owoców * Za każdą zmianę pobierana jest dopłata w wysokości 5 €.

*



W tym roku obchodzimy 80. rocznicę wyzwolenia wyspy Oleron. O godzinie 2 w nocy 30 kwietnia 1945 roku

rozpoczęła się operacja Jupiter. General Marchand postanowił działać szybko: siły niemieckie zostały rozproszone i nie mógł dać im czasu na przegrupowanie się.

Posiłki mogły dotrzeć do niego w nocy przez rampy

ładowania w La Brée.

Alergie i pochodzenie mięsa : informacje dostępne w barze .

Płatności dokonuje się w barze. Proszę przypomnieć nam numer swojego stolika . Ceny netto podane w euro.

Akceptowane formy płatności : Karty bankowe – Gotówka – Bony restauracyjne – Bony wakacyjne .

Czeki i papierowe bony żywieniowe nie są akceptowane .

KOKTAJLE TWOJEGO WYBORU

9,50 €

KOLEKCJA SPRITZ

Oryginał

Wybierz - gazowane - woda gazowana - oliwka

Klasyka

Aperol - gazowany - woda gazowana

Oléronais

Olérange - gazowana - woda gazowana



KOLEKCJA MULE

Moskiewski Muł

Wódka - limonka - ginger ale

Muł londyński

Gin - limonka - ginger ale

Muł Oléron

Koniak - limonka - ginger ale



KOLEKCJA MOJITO

Klasyka

Rum - limonka - woda gazowana -
świeża mięta - angostura



Męka pańska

Rum - puree z marakui - limonka - woda gazowana -
świeża mięta - angostura

Truskawka

Rum - puree truskawkowe - limonka - woda gazowana -
świeża mięta - angostura

KOKTAJLE BEZ ALKOHOLU

6,00 €

Spritz Wenezuela

Mojito z pierwszego tłoczenia

Mieszanka soków owocowych

KLASYCZNE KOKTAJLE

Kawa irlandzka

Whisky - kawa - likier kawowy - syrop trzcinowy - bita śmietana

Martini z Espresso

Wódka - likier kawowy - espresso - syrop trzcinowy

Rozbicie bazylii

Gin - sok z cytryny - syrop trzcinowy - świeża bazylia



Negroni

Campari - czerwony wermut - gin

Długa Wyspa

Wódka - gin - rum - triple sec - tequila - sok z cytryny - cola

KOKTAJLE SYGNATURALNE

Sangria JP Wino czerwone -

koniak - cointreau - porto - sok
pomarańczowy i sok z cytryny

Seb

Biały rum - puree z marakui - sok jabłkowy

Grosz

Gin - sok grejpfrutowy - syrop grejpfrutowy - tonik

Sam

Pineau Rouge - brandy mirabelkowa - sok żurawinowy - sok
jabłkowy - syrop truskawkowy

Tibo

Red Pineau - tequila - syrop grejpfrutowy - limonka -
woda gazowana

Klejnot

Red Pineau - koniak - sok żurawinowy - syrop
malinowy - limonka



Nadużywanie alkoholu jest niebezpieczne dla zdrowia, należy więc spożywać go z umiarem.

Płatności dokonuje się w barze. Proszę przypomnieć nam numer swojego stolika. Ceny netto podane w euro.

Akceptowane formy płatności: Karty bankowe - Gotówka - Bony restauracyjne - Bony wakacyjne.

Czeki i papierowe bony żywieniowe nie są akceptowane.

NAPOJE SODOWE I SOKI

Perrier 33 cl	3,80 €
Coca Classic 33 cl	3,80 €
Coca Zero 33 cl	3,80 €
Pomarańcza 33 cl	3,80 €
Schweppes Tonic 33 cl	3,80 €
Schweppes Citrus 33 cl	3,80 €
Schweppes cytrynowy 33 cl	3,80
Mrożona herbata 33 cl	3,80 €
Lemoniada 25 cl	2,00 €
Diabolo 25 cl	2,50

Do wyboru: Grenadyna - Brzoskwinia - Orgeat -
Mięta - Truskawka - Malina -
Grejfrut - Cytryna - Fiołek

Syrup wodny 25 cl 2,00 €

Do wyboru: Grenadyna - Brzoskwinia - Orgeat -
Mięta - Truskawka - Malina -
Grejfrut - Cytryna - Fiołek

Sok owocowy 25 cl 4,50 €

Do wyboru: Morela - Ananas - Jabłko -
Pomidor

Świeżo wyciśnięty sok pomarańczowy 5,30 €

Świeżo wyciśnięta cytryna 5,50 €

FALE

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

KOLEKCJA ARANŻACJA RUM

2 CL - TWÓJ WYBÓR

Zielona papryczka chili

Wiktoria Ananas i Limonka

Kawa i orzechy laskowe

Mango i ananas

Imbir, chili i limonka

Jabłko, Gruszka i Pieprz

Gruszka, wanilia i szafran



TRAWIENIE

5 kl

Stary koniak Oléron	6,00 €
Likier whisky	5,00 €
Likier miętowy	5,00 €
Likier karmelowo-koniakowy	5,00 €
Sok z ogniska	6,50 €

ATMOSFERA

6,00 €

Whisky - Wódka - Gin

Tequila - Rum (4 cl)

15 cl adjuwantu według własnego

wyboru: cola - tonik - sok jabłkowy - sok pomarańczowy

Butelka alkoholu według
własnego wyboru 70 70,00 €

cl + 3 dodatki według własnego wyboru

STRZELEC

Przepis według nastroju 2 cl

Jednostka (1 strzelec)	3,00 €
Miernik (12 strzelców)	30,00 €



KOLEKCJA RUM ŚWIATA

2 kl 4 kl

Łaskawy	4,00 €	8,00 €
Martynika		
Milioner	4,50 €	9,00 €
Peru		
Eldorado	4,50 €	9,00 €
Gujana Brytyjska		
Jubileusz cesarza	4,50 €	9,00 €
Mauritius - wykończenie w beczce koniakowej		
Prywatna kolekcja Emperor €6.00 Mauritius - wykończenie baryczne Château Pape Clément		12,00 €
Botran	4,50 €	9,00 €
Gwatemala		

Nadużywanie alkoholu jest niebezpieczne dla zdrowia, należy więc spożywać go z umiarem.

Płatności dokonuje się w barze. Proszę przypomnieć nam numer swojego stolika. Ceny netto podane w euro.

Akceptowane formy płatności: Karty bankowe - Gotówka - Bony restauracyjne - Bony wakacyjne.

Czeki i papierowe bony żywieniowe nie są akceptowane.



PIWA Z BECZKI

	25 cl	50 cl	15 cl
Carlsberg - Piwo Blond - Dania	4,50 €	9,00 €	2,50 €
1664 - Białe piwo - Alzacja	4,50 €	9,00 €	2,50 €
Pietra - Piwo bursztynowe - Korsyka	4,50 €	9,00 €	2,50 €
Pióropusz	4,00 €	7,50 €	2,00 €
Monako	4,20 €	7,80 €	2,10 €
Suplement Picon	0,75 €	1,50 €	0,50 €
Suplement syropowy	0,50 €	0,50 €	0,50 €

PIWA W BUTELKACH 33 kl

Pietra Limoncella	7,00 €
Fort Boyard Rousse	7,00 €
Fort Boyard IPA	7,00 €
Fort Boyard Brune	7,00 €
Blondynka Chouffe	7,00 €
1664 Piwo bezalkoholowe	5,00 €

APERITIFY

Pineau d'Oleron - 10 cl	5,00 €
Do wyboru białe, czerwone lub różowe	
Trio degustacyjne Pineau Oléron	4,00 €
Biało - czerwone i różowe (3 x 2 cl)	
Dziurkacz Ti 5 cl	5,00 €
Biały rum Bologna - limonka - syrop trzciniowy	
Ricard 2 kl	2,50 €
Jack Daniel's 4 cl	7,50 €
Cydr Brut 25 cl	5,00 €
Wino różowe 10 cl	4,00 €
Brzoskwinia lub grejpfrut	
Krem brzoskwiniowy lub syrop grejpfrutowy	
Wino białe 10 cl	4,00 €
Porzeczka czarna lub brzoskwinia lub jeżyna	
Krem z czarnej porzeczki, krem brzoskwiniowy, krem jeżynowy	
Wino musujące 10 cl	5,00 €
Zwykły lub z czarną porzeczka lub brzoskwinią lub jeżyną	

HERBATY I NATURALNE INFUZJE

Czarna herbata Earl Grey	3,00 €
Zielona herbata miętowa	3,00 €
Herbata Jin Xuan Oolong (liście)	4,00 €
Herbata Ruan Zhi Oolong (liście)	4,00 €
Herbata Osmanthus Oolong (liście)	4,00 €
Werbena (liście)	4,00

KAWIARNIE I CZEKOLADA

Espresso czy bezkofeinowa	2,00 €
Długa kawa (ciepły lub zimny)	2,00 €
Podwójne Espresso	3,90 €
Kawa orzechowa	2,10 €
Duża kawiarnia au lait (gorąca lub zimna)	4,50 €
Grand Viennese Coffee (ciepła lub zimna)	4,50 €
Duża Czekolada (na ciepło lub na zimno)	4,50 €
Grand Viennese Chocolate (na ciepło lub na zimno)	4,50 €



Nadużywanie alkoholu jest niebezpieczne dla zdrowia, należy więc spożywać go z umiarem.

Płatności dokonuje się w barze. Proszę przypomnieć nam numer swojego stolika. Ceny netto podane w euro.

Akceptowane formy płatności: Karty bankowe - Gotówka - Bony restauracyjne - Bony wakacyjne.

Czeki i papierowe bony żywieniowe nie są akceptowane.

WINA TWOJEGO WYBORU

Starannie dobrane wina wysokiej jakości w najlepszych cenach, idealne na odkrycie i letnie doświadczenie.

Butelka (75 cl): Dzbaneł	23,00 €
(50 cl): Szklanka (12 cl):	16,00 €
	5,50 €

BIAŁE WINO

Jeżowiec

IGP Côtes de Gascogne – Maison Fontan

Muscadet na osadzie

AOP Sèvre et Maine – Domaine de Velter

Oryginalny YX4

VDF Oléron – Winnica Pradère

Wielki błękit

IGP Méditerranée – Gerard Bertrand

Krzyż Marsański

AOC Bordeaux Doux – Les Chais de Rions

WINO RÓŻOWE

Duch plaży

IGP Méditerranée – Winiarz z St Tropez

Coti Jeden

IGP Oléron – Winnica Pradère

Szaro-Biały

IGP Pays d'Oc – Gerard Bertrand

Ziemia Święty

IGP Wyspa Piękności – Korsyka



WINO CZERWONE

Żeberka wołowe

IGP Pays d'Oc – Gourmet Ojciec i Syn

Julianna

AOP Juliéas – Les Mouilles Maison Barton

Sekrety YW6

VDF Oléron – Winnica Pradère

Łowca wilków

AOP Bordeaux – Maison Lurton

SZAMPAN I WINO MUSUJĄCE

Lśniący biel 25,00 €

Dom wdowy Lalande

Brut Szampan 40,00 €

Premier Cru Maison Louis Tolle

PIWNICA SZEFA

Wybór Szeffa 2025, dostępny wyłącznie w butelkach.

WINO CZERWONE

Zamek Lilian Ladouys 45,00 €

AOC St Estèphe – Roczniak 2016

Majątek Eagle 35,00 €

IGP Haute Vallée de l'Aude – Vintage 2023

Gerard Bertrand

Święty Józef 45,00 €

AOC Saint Joseph – rocznik 2022

Dom Pichon

Zdjęcie Saint-Loup 30,00 €

AOP Pic St Loup – Vintage 2023

Gerard Bertrand

BIAŁE WINO

Zamek Hostens Picant 30,00 €

AOC Sainte Foy Côtes de Bordeaux

Vintage Młode Damy

Chablis 35,00 €

AOP Chablis – Domaine Christophe CAMU

Sancerre Bóg Miłosierdzia 35,00 €

AOC – Domena Bailly Reverdy

Majątek Eagle 35,00 €

IGP Limoux – Gerard Bertrand

WINO RÓŻOWE

Zamek Sainte Marguerite 35,00 €

Wzrost klasyfikowany

AOC Côtes de Provence – Symfonia

M przez Minuty 35,00 €

AOP Côtes de Provence – Moët Hennessy

SZAMPAN I WINO MUSUJĄCE

Krem z Bordeaux 30,00 €

AOP Blanc de Blancs – Domaine Celene

Szampan Brut Blanc de Blancs 60,00 €

AOC Vintage 2017 – Nicolas Feuillatte

Nadużywanie alkoholu jest niebezpieczne dla zdrowia, należy więc spożywać go z umiarem.

Płatności dokonuje się w barze. Proszę przypomnieć nam numer swojego stolika. Ceny netto podane w euro.

Akceptowane formy płatności: Karty bankowe – Gotówka – Bony restauracyjne – Bony wakacyjne.

Czeki i papierowe bony żywieniowe nie są akceptowane.

Ilustracje niemające charakteru