

เปิด

ตั้งแต่วันที่ 11.00-23.00 น.

อย่างต่อเนื่อง

LE CHAPIA

PORT ST DENIS
OLERON



เมนูออนไลน์

ชาเปีย

2025



80 ปีแห่งการแปลดีเอสของ
ดีเอสที่โอลéron

สแกน QR เพื่อดูเรื่องราวเต็มรูปแบบของการปลดปล่อยเกาะโอเลอรอน:



แบ่งปันจาน

เครื่องดื่มเรียกน้ำย่อยจากพระอาทิตย์
กาเปนาด (มะกอกดำ), ฮัมมัส (ถั่วลูกไก่), ซาลูก (มะเขือยาว)
เนื้อปลาแอนโชวีหมัก และซาซซิกิ (แตงกวา)

25.00 ยูโร

กระแสน้ำขึ้นลง
กุ้งสีชมพู 6 ตัว - หอยเชลล์ 6 ตัว - หอยนางรม 6 ตัว พร้อมมะนาว
ปลาแซลมอนเคลือบเลตต์ เนยเค็ม และมายองเนส

25.00 ยูโร

ชีสอาร์ทิซานอล
Cantal ระหว่างสอง - บ้านไร่ Rocamadour -
บ้านไร่ Saint Nectaire - เนยเค็ม

15.00 ยูโร

การเลือกชาร์คูเอรี
แฮมเชอร์ราโนอายุ 24 เดือน - ไส้กรอกอิเบอร์โซ - ไส้กรอก
อิเบอร์โซ - เนยเค็มและผักดอง

15.00 ยูโร

การผสมผสาน
คันทาล - โอบีเรีย โซริโซ - แซงต์ เบคแตร์ -
แฮมเชอร์ราโนอายุ 24 เดือน - ฟาร์มเฮาส์โรคาดูร์ - ไส้กรอกอิเบอร์

15.00 ยูโร

หอยนางรม โอเลโรเนส

หอยนางรมจาก Maison Pattedoie
โปรตีนเชอร์รี่ใน Dolus d'Oléron
เสิร์ฟพร้อมเนยเค็ม ขนบึง และมะนาว

6 - €10.80
9 ขวบ - €15.50
ต่อ 12 - €18.00
ต่อ 24 - €34.80



กาปาสร้อนๆ
ทางเลือกของคุณ

9,50 €

ไก่และมันฝรั่งทอด
นักเก็ตไก่เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายและมายองเนส

ปลาหมึกซุบเกล็ดขนบึง
ทอดเสิร์ฟพร้อมมายองเนสและมะนาว

ปลาและมันฝรั่งทอดจาก La Cotinière ปลา พอลลีอ็อกจาก
Cotinière ปรุงในแป้งทอด เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด มะนาว และมายองเนส

ปลาสมอลท์ทอด
เหมาะเป็นเครื่องดื่มเรียกน้ำย่อยหรืออาหารเรียกน้ำย่อย เสิร์ฟพร้อมมะนาวและมายองเนส

สลัดชีสแพะอุ่นๆ
ชีสฟาร์มเฮาส์ Rocamadour ละลายในเตาอบบนขนบึงพร้อมกลิ่นน้ำผึ้งเล็กน้อยและเสิร์ฟบนสลัด
ผัก

ซูปปลาและกุ้งมังกร
สุตโรโลเรียนเสิร์ฟพร้อมกับครูดอง กลีบกระเทียม ชีสขูด และธัญ

ครีอกเก็ตเซอร์ราโน
ขนที่กรอบและหัวใจที่อ่อนนุ่มผสมผสานอย่างลงตัวระหว่างเบซาลและแซนอิเบเรีย

ซามเฟรนช์ฟราย 5.80 ยูโร



ทาปาสเย็น

ทางเลือกของคุณ

9,50 €

เซวิเชซของ Cotinière

เนื้อปลาดิบหั่นบาง ๆ หมักสดด้วยมะนาวและน้ำมันมะกอก

หอยแมลงภู่แช่เย็นหมักสโตนคราตาไลน์

ปรุงด้วยไวน์ขาวและหมักด้วยพริกปิลโล กรวยและหัวหอม ผักชีฝรั่ง ผักชี และน้ำมันมะกอก

โปเคโบลว์ผัก

สลัดผักใบเขียว - คิวโน้แดง - มะเขือเทศ - แครอท - แตงกวา - บวบ และหัวหอม เสริฟพร้อมน้ำมันมะกอกและน้ำส้มสายชูหมักแอปเปิล

สลัดปลาหมึก ปรุงและหมักด้วยกระเทียม และน้ำมันมะกอก พริกป่น และผักชีฝรั่ง

ยำกุ้งแม่น้ำ (ยำวุ้นเส้น)

ส่วนผสมเส้นหมี่ซีวี่ว - มะเขือเทศ - หอมหัวใหญ่ - ต้นหอม - ผักชี - ไข่และกุ้ง ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำมันงา และพริกไทย

เนื้อ การถนอม เนื้อชาร์โรเลส์ฝรั่งเศส

ด้วยมือแล้วปรุงเองด้วยผักดอง หัวหอม เคเปอร์ ผักชีฝรั่ง ซอสวูสเตอร์ ทาปาสโต และเสริฟพร้อมสลัดผัก น้ำมันมะกอก และน้ำส้มสายชูหมักแอปเปิล

แฮมมอนการถนอม เนื้อปลาแฮมมอนหั่นเต๋า

ผสมกับลูกเต๋ายุคนี้ ปรุงรสด้วยมะนาว ซีวี่ว ผักชี และเมล็ดงา

กอร์ดัญญาสเปน ไข่เจียวมันฝรั่งหั่นในน้ำมันมะกอก

ปรุงรสด้วยหัวหอม เสริฟเย็นพร้อมสลัดผัก



ET MON CHIPIA, TU L'AIMES MON CHIPIA?

จานเด็ด

คาเมมเบิร์ตคั่วน้ำผึ้ง

18.00 ยูโร

เนื้อเย็นและสลัด

กุ้งผัดกระเทียมและผักชีฝรั่ง

19.00 ยูโร

สลัดมะเขือเทศ

หอยแมลงภู่ผัดแกงเขียวหวานกะทิจากประเทศไทย

17.50 ยูโร

พรมชัฟราย

หอยแมลงภู่ Marinière และมันฝรั่งทอด

14.00 ยูโร

แกจิ้นไก่กับมะนาวดองและเครื่องเทศ

18.00 ยูโร

พรมชัฟราย

หมวดปลาหมึกย่าง

21.00 ยูโร

พาสต้ากระเทียมและไส้กรอก Chorizo

ของหวาน

ทางเลือกของคุณ

6,50 €

พายแห่งวัน

มูสช็อกโกแลต

ข้าวต้มมัด

ฟลานดอกส้มเลบานอน

คอกเทอชัสกับซอสผลไม้สีแดง

ไอศกรีมอิตาเลียน

ทางเลือกของคุณ

5,50 €

En pot ou en cornet

วานิลลา

วานิลลาและสตอเบอร์รี่

วานิลลาและบราวนี่

วานิลลาและช็อกโกแลต

คาราเมลเนยเค็ม

คาปูชิโน

โยเกิร์ตเบอร์รี่ป่า



ชาเปีย

เมนู

เมนูสะพานข้ามแม่น้ำ

อาหารเรียกน้ำย่อย + อาหารจานหลัก + ของหวาน
+ กาแฟ หรือ ชา

28,50 €

อาหารเรียกน้ำย่อยที่คุณเลือก

ซูปปลาและกุ้งมังกร

เสิร์ฟพร้อมชีสซูด - ครุดตง - กระเทียม และธัญ

ชีสแพะร้อนผสมน้ำผึ้ง

เสิร์ฟพร้อม croutons และสลัดผัก

จานอาหารตามที่คุณเลือก

หอยแมลงภู่ผัดแกงเขียวหวานกะทิจากประเทศไทย

เสิร์ฟพร้อมเพรชฟรายส์

แกจิ้นไก่กับมะนาวดองและเครื่องเทศ

เสิร์ฟพร้อมเพรชฟรายส์

ขนมหวานตามที่คุณเลือก

ฟลานเลบานอน หรือ พุดดิ้งข้าว หรือ

มูสช็อคโกแลต หรือ พิวเซล

กาแฟหรือชา

สะพานเกาะโอเลอรอนเปิดใช้ในปี พ.ศ. 2509

ความยาวโครงสร้าง: 2,862 ม. ความกว้างของตาข่าย:

10.92 ม. ท่าเทียบเรือ 45 ท่า: 15 ท่าจอดอยู่ในน้ำ

ตลอดเวลาและ 30 ท่าจอดเรือที่สามารถมองเห็นได้เมื่อนั่งลง ทางเดินเรือที่สามารถเดินเรือได้ 4 ทางซึ่งมีระยะ

กินน้ำอย่างน้อย 15.10

ม. ที่ท่า : กรมการเดินเรือชาเรือ

เมนูดาวพฤหัสบดี

อาหารเรียกน้ำย่อย + อาหารจานหลัก + ของหวาน

17,50 €

ทางเข้า

ปลาแมคเคอเรลริลเลต

เสิร์ฟพร้อมขนมปังปังปัง

แบน

ไก่หมักเสียบไม้กับเครื่องเทศ

เสิร์ฟพร้อมสลัดมะเขือเทศ

ขนม

Faisselle กับซอสผลไม้สีแดง * สำหรับการเปลี่ยนแปลงใดๆ จะมีการคิดค่าธรรมเนียมเพิ่ม 5 ยูโร



ปีนี้เราเฉลิมฉลองครบรอบ 80 ปีการปลดปล่อยเกาะโอเลอรอน เมื่อเวลา 02.00 น. ของวันที่ 30 เมษายน พ.ศ.2488 ปฏิบัติการจูปีเตอร์

เริ่มต้นขึ้น นายพลมาร์ชองด์ตัดสินใจอย่างรวดเร็ว กองกำลังเยอรมันถูกย้ายออกไป และเขาต้องไม่ปล่อย ให้อังกฤษมีเวลาที่จะรวบรวมกำลังใหม่ หน่วยเสริมสามารถไปถึงเขาได้ในเวลาไม่กี่ชั่วโมงผ่านทางลาดลง

จอดที่ La Brée

ค็อกเทลที่คุณเลือก

9,50 €

คอลเลกชัน สปริง

ต้นฉบับ

ซีเล็ค - น้ำอัดลม - น้ำอัดลม - มะกอก

ความคลาสสิก

Aperol - น้ำอัดลม - น้ำอัดลม

โอเลโอโรแนส

โอเลโอเรจ - น้ำอัดลม - น้ำอัดลม



คอลเลกชัน THE MULE

มอสโคว์มูล

วอดก้า - มะนาว - ชิง

ลอนดอนมูล

จิน - มะนาว - ชิง

มูลโอเลรอน

คอนยัค - มะนาว - ชิง



คอลเลกชันโมจิโต้

ความคลาสสิก

เหล้ารัม - มะนาว - น้ำอัดลม - มินต์สด - อังกอสตุรา

ความหลงใหล

เหล้ารัม - น้ำเสาวรส - มะนาว - น้ำอัดลม - สระแห่สด - อังกอสตุรา

สตรอเบอร์รี่

เหล้ารัม - สตรอเบอร์รี่สด - มะนาว - น้ำอัดลม - มินต์สด - อังกอสตุรา



ค็อกเทล

ปราศจากแอลกอฮอล์

6,00 €

สปริง เวเนซียโอ

โมจิโต้เวอร์จิน

น้ำผลไม้รวม

ค็อกเทลคลาสสิก

กาแฟไอริช

วิสกี้ - กาแฟ - เหล้ากาแฟ - น้ำเชื่อมอ้อย - 5ปครัม

เอสเพรสโซ มาร์ตินี่

วอดก้า - เหล้ากาแฟ - เอสเพรสโซ - น้ำเชื่อมอ้อย

โทระพาทูบ

จิน - น้ำมะนาว - น้ำเชื่อมอ้อย - โทระพาสด

เนโกรนี

คัมพาร์ - เฮอร์นิกแดง - จิน

เกาะลองไอส์แลนด์

วอดก้า - จิน - รัม - กริปเปิลเชค - เตกีล่า - น้ำมะนาว - ไลม์



ค็อกเทลซิกเนเจอร์

JP's Sangria ไวน์แดง - คอนยัค - ควน

โทร - พอร์ต - น้ำส้มและน้ำมะนาว

เซ็บ

เหล้ารัมสีขาว - น้ำเสาวรส - น้ำแอปเปิ้ล

เพนนี่

จิน - น้ำเกรปฟรุ๊ต - น้ำเชื่อมเกรปฟรุ๊ต - โทนิค

แซม

ปีนุจ - บรันดีมิราเบลล์ - น้ำแครนเบอร์รี่ - น้ำแอปเปิ้ล - น้ำเชื่อมสตอเบอร์รี่

ทีโอบ

ไวน์แดง - เตกีล่า - น้ำเชื่อมเกรปฟรุ๊ต - มะนาว - น้ำอัดลม

อัญมณี

เรดไวน์ - คอนยัค - น้ำแครนเบอร์รี่ - น้ำเชื่อมราสเบอร์รี่ - มะนาว



โซดา & น้ำผลไม้

เปอริเอ่ 33 ซล.	€3.80
โคคา คลาสสิก 33 ซล.	€3.80
โคคา ซีโร่ 33 ซล.	€3.80
ออร์จิน่า 33 ซล.	€3.80
ชเวปส์ โทนิค 33 ซีแอล	€3.80
ชเวปส์ ซีตรัส 33 ซีแอล	€3.80
ชเวปส์ เลมอน 33 ซล.	€3.80
ซาเย็น 33 ซล.	€3.80
น้ำมะนาว 25 ซล.	€2.00
เดย์โบล่ 25 ซีแอล	€2.50
ตัวเลือก: เกรนาดีน - พีช - ออร์จิก - มินต์ - สตรอเบอร์รี่ - ราสเบอร์รี่ - เกรปฟรุ๊ต - มะนาว - ไวโอเล็ต	
น้ำเชื่อม 25 ซล.	2.00 ยูโร
ตัวเลือก: เกรนาดีน - พีช - ออร์จิก - มินต์ - สตรอเบอร์รี่ - ราสเบอร์รี่ - เกรปฟรุ๊ต - มะนาว - ไวโอเล็ต	
น้ำผลไม้ 25 ซล.	4.50 ยูโร
ตัวเลือก: แอปริคอต - สับปะรด - แอปเปิ้ล - มะเขือเทศ	
ส้มคั้นสด	5.30 ยูโร
มะนาวคั้นสด	5.50 ยูโร

น้ำ

ซานเปเลเกรรีโน 50 ซล.	5.00 ยูโร
วิทเทอ 50 ซีแอล	3.50 ยูโร

คอลลเลชั่น
การจัดเรียงเหล้ารัม

2CL - ทางเลือกของคุณ

3,00 €

พริกเขี้ยว

วิคตอเรียสับปะรดและมะนาว

กาแฟและเฮเซลนัท

มะม่วงและสับปะรด

ซิง พริก และมะนาว

แอปเปิ้ล ลูกแพร์ และพริกไทย

ลูกแพร์ วานิลลา และหญ้าฝรั่น



สารช่วยย่อยอาหาร

5 ซล.

โอเลรอน คอนยัคเก่า	€6.00
เหล้าวิสกี	5.00
เหล้ามินต์	€5.00
เหล้าคาราเมลคอนยัค	€5.00
น้ำยาจกจากองไฟ	€5.00 €6.50

บรรยากาศ

6,00 €

วิสกี - วอดก้า - จิน

เทกีล่า - รัม (4 ซล.)

สารเสริม 15 ซีซี ตามต้องการ: โด๊ก -
โทนิค - น้ำแอปเปิ้ล - น้ำส้ม

แอลกอฮอล์ขวดตามที่เลือก 70 cl 70.00 ยูโร

+ สารเติมแต่ง 3 อย่างตาม

ที่เลือก

มือปืน

สูตรตามอารมณ์ 2 cl

หน่วย (1 มือปืน) 3.00 ยูโร

มิเตอร์ (12 กระบอก) 30.00 ยูโร



คอลลเลชั่น

เหล้ารัมแห่งโลก

2 ซล.

4 ซล.

เคลเมนต์

4.00 ยูโร

8.00 ยูโร

มาร์ตินิก

เครซซี่

4.50 ยูโร

9.00 ยูโร

เปรู

เอลโดราโด

4.50 ยูโร

9.00 ยูโร

บริติชกายอานา

จักรพรรดิจูบิลี

4.50 ยูโร

9.00 ยูโร

มอริเชียส - ผิวถึงคอนยัค

คอลลเลชั่นส่วนตัวของจักรพรรดิ 6.00 ยูโร มอริเชียส - Château
Pape Clément เคลือบสีมาริค 12.00 ยูโร

บอกราน

4.50 ยูโร

9.00 ยูโร

กัวเตมาลา

เบียร์สด

	25 ซล.	50 ซล.	15 ซล.
คาร์ลสเบียร์ - เบียร์บลอนด์ - เดนมาร์ก	€4.50	€9.00	€2.50
1664 - เบียร์ขาว - อาลซัส	€4.50	€9.00	€2.50
เป็ยตรา - เบียร์อำพัน - คอร์ซิกา	€4.50	€9.00	€2.50
ขนนก	€4.00	€7.50	€2.00
โมนาโก	€4.20	€7.80	€2.10
อาหารเสริมฟักทอง	€0.75	€1.50	€0.50
อาหารเสริมน้ำเชื่อม	€0.50	€0.50	€0.50

เบียร์แบบขวด

33 ซีแอล

ปีเอตรา ลิมอนเซลลา	€7.00
ป้อมโยฮาร์ด รุส	€7.00
พอร์ตโยฮาร์ด โอพีเอ	€7.00
ป้อมโยฮาร์ด บรูเน	€7.00
ซูฟลีบลอนด์	€7.00
เบียร์ปลอดแอลกอฮอล์ 1664	€5.00

เครื่องดื่มเรียกน้ำย่อย

ปีโน โดเลรอน - 10 ซล. เลือกสีขาว, สีแดง หรือสีโรเซ่	5.00 ยูโร
ไวน์ Pineau Oléron สำหรับการชิม 3 ชนิด สีขาว-แดงและโรเซ่ (3 x 2 cl)	4.00 ยูโร
โก-พินซ์ 5 ซล. เหล้ารัมขาวโพลญญา - มะนาว - น้ำเชื่อมอ้อย	5.00 ยูโร
ริการ์ต 2 ซีแอล	2.50 ยูโร
แจ็กแดเนี่ยลส์ 4 ซล.	7.50 ยูโร
บรูกไซเดอร์ 25 ซล.	5.00 ยูโร
ไวน์โรเซ่ 10 ซล. พีชหรือเกรปฟรุ๊ต ครีมพีชหรือน้ำเชื่อมเกรปฟรุ๊ต	4.00 ยูโร
ไวน์ขาว 10 ซล. แบล็กเคอแรนท์หรือพีชหรือแบล็กเบอร์รี่ ครีมแบล็กเคอแรนท์ ครีมพีช ครีมแบล็กเบอร์รี่	4.00 ยูโร
ไวน์สปาร์กลิ่ง 10 ซล. ธรรมชาติหรือแบล็กเคอแรนท์หรือพีชหรือแบล็กเบอร์รี่	5.00 ยูโร

ชาและ

การแช่แบบธรรมชาติ

ชาเอิร์ลเกรย์ดำ	€3.00
ชาเขียวมินต์	€3.00
ชาอู่หลงจินชเวน (ใบ)	€4.00
ชาอู่หลงรวนจือ (ใบ)	€4.00
ชาอู่หลงหอมหมื่นลี้ (ใบ)	€4.00
เวอร์บีน่า (ใบ)	€4.00

กาแฟและ
ช็อคโกแลต

เอสเปรสโซหรือดีแคฟ	2.00 ยูโร
กาแฟยาว (ร้อนหรือเย็น)	2.00 ยูโร
เอสเปรสโซดับเบิ้ล	3.90 ยูโร
กาแฟเอสเซลนัท	2.10 ยูโร
กาแฟโอเล่ขนาดใหญ่ (ร้อนหรือเย็น)	4.50 ยูโร
กาแฟแกรนด์เวียนนา (ร้อนหรือเย็น)	4.50 ยูโร
ช็อคโกแลตขนาดใหญ่ (ร้อนหรือเย็น)	4.50 ยูโร
ช็อคโกแลตแกรนด์เวียนนา (ร้อนหรือเย็น)	4.50 ยูโร



ไวน์ที่คุณเลือก

การคัดสรรไวน์คุณภาพอย่างพิถีพิถันในราคาที่ต่ำที่สุดเพื่อการค้นพบและ
ประสบการณ์ในหน้าร้อน

ขวด (75 cl): เหยือก (50 cl): แก้ว (12 cl):	23.00 ยูโร 16.00 ยูโร 5.50 ยูโร
---	---------------------------------------

ไวน์ขาว

เม่นทะเล

IGP Côtes de Gascogne - เมฆ ฟอนตัน

มัสกาเด็ตบนตะกอน

AOP Sèvre ua: Maine - Domaine de Velter

YX4 ต้นฉบับ

VDF Oléron - ไร่จูนปราแดร์

เดอเน็กลู

IGP Méditerranée - เจอราร์ด เบอร์ทรานด์

กางเขนแห่งมาร์ชัน

เอโอซี บอร์กโดซ์ ดูซ์ - เลส์ ชาส์ เดอ รียงส์

ไวน์โรเซ่

จิตวิญญาณแห่งชายหาด

IGP Méditerranée - ผู้ผลิตไวน์แห่งเมือง St Tropez

โคตี วัน

IGP Oléron - ไร่จูนปราแดร์

สีเทา-ขาว

IGP Pays d'Oc - เจอราร์ด เบอร์ทรานด์

เทอร์ราซานต้า

IGP เกาะบิวตี้ - คอร์ซีก้า



ไวน์แดง

ซีโครงัว

IGP Pays d'Oc - ฟอและลูกนิกซิม

จูเลียนาส

เอโอพี จูเลียนาส - เล มูสส์ เมฆ บาร์ตัน

ความลับ YW6

VDF Oléron - ไร่จูนปราแดร์

นักร้องหมาป่า

AOP บอร์กโดซ์ - เมฆ ลูร์ตง

แชมเปญและไวน์สปาร์กลิง

สีขาวประกายแวววาว

บ้านของแม่น้ำลาล็องด์

25.00 ยูโร

แชมเปญบุรุก

พรีเมียร์ ครู เมฆ หลุยส์ โกลา

40.00 ยูโร

ห้องใต้ดินของเจ้านาย

The Boss's Choice 2025 ในรูปแบบขวดเท่านั้น

ไวน์แดง

ปราสาทลิเลียน ลาดูยส์

AOC St Estèphe - วันเทจ 2016

45.00 ยูโร

อีเกิ้ล เอสเตก

IGP Haute vallée de l'Aude - วันเทจ 2023

เจอราร์ด เบอร์ทรานด์

35.00 ยูโร

นักบุญโยเซฟ

AOC เซนต์โยเซฟ - วันเทจ 2022

บ้านพิซอ

45.00 ยูโร

ภาพ แซงต์ลูป

AOP Pic St Loup - วันเทจ 2023

เจอราร์ด เบอร์ทรานด์

30.00 ยูโร

ไวน์ขาว

ปราสาทโฮสแตนส์ ฟิกองต์

เอโอซี แซงต์ ฟอย โทตส์ เดอ บอร์กโดซ์

วันเทจเดอะคิงส์

30.00 ยูโร

ชาบลิส

เอโอพี ชาบลิส - โดเมน คริสตอฟ คานู

35.00 ยูโร

ซองแซร์ พระเจ้าผู้เปี่ยมด้วยความเมตตา

AOC - โดเมน เบลลี เรเวอร์ดี

35.00 ยูโร

อีเกิ้ล เอสเตก

โอจีพี ลีบูซ์ - เจอราร์ด เบอร์ทรานด์

35.00 ยูโร

ไวน์โรเซ่

ปราสาทแซงต์มาร์เทอริต

การเจริญเติบโตแบบจำแนกประเภท

AOC Côtes de Provence - ซิมโฟนี

35.00 ยูโร

เอ็ม โดย มิบูตี

เอโอพี โทตส์ เดอ ไพรวองซ์ - โมเอต์ เฮนเนสซี่

35.00 ยูโร

แชมเปญและไวน์สปาร์กลิง

เครมองต์ เดอ บอร์กโดซ์

เอโอพี บลอง เดอ บลองส์ - โดเมน เซลีน

30.00 ยูโร

แชมเปญ Brut Blanc de Blancs

AOC Vintage 2017 - นิโคลัส เฟยยาร์ด

60.00 ยูโร

การดื่ม แอลกอฮอล์ มากเกินไปเป็น อันตราย ต่อ สุขภาพ ควร บริโภค แต่ พอประมาณ

ชำระ เงิน ที่ บาร์ กรุณา แจ้ง หมายเลข ใต้ ของคุณ ให้เราทราบ ราคา สุทธิ เป็นเงินยูโร

การชำระเงิน ที่ยอมรับ : บัตรธนาคาร - เงินสด - บัตร กำเนิด ร้านอาหาร - บัตรกำนัล วันหยุด

ไม่ ยอมรับ เช็ค และ คูปอง อาหาร แบบ กระดาษ

ภาพประกอบ ที่ไม่เป็นไปตามสัญญา www.lechapia.fr |

อีเมล: info@lechapia.fr FB: lechapia.oleron | โทร: lechapia | 07 57 49 62 07