

Aprire

dalle 11:00 alle 23:00
continuamente

LE CHAPIA

PORT ST DENIS
OLERON



Menù online

LA CHAPIA

2025



**80 ANNI DI LIBERAZIONE
DALL'ISOLA D'OLERON**

Scansiona il codice QR per leggere la storia completa
della liberazione dell'isola di Oléron:



PIATTI DA CONDIVIDERE

L'aperitivo del sole 25,00 €

Tapenade (olive nere), Hummus (ceci), Zalouk (melanzane), Filetti di acciughe marinate e Tzatziki (cetriolo)

La marea 25,00 €

6 Gamberi rosa - 6 Buccini - 6 Ostriche al limone, rilletes di sgombro, burro salato e maionese

formaggi artigianali 15,00 €

Cantal tra due – Masseria Rocamadour – Fattoria Saint Nectaire - Burro salato

La selezione di salumi 15,00 €

Prosciutto Serrano 24 mesi – Chorizo Iberico – Salsiccia Iberica – Burro Salato e Sottaceti

Il misto 15,00 €

Cantal – Chorizo iberico – St Nectaire - Prosciutto Serrano 24 mesi – Fattoria Rocamadour – Salsiccia iberica

OSTRICHE OLERONAI SI

Ostriche della Maison Pattedoie
Produttore a Dolus d'Oléron
Servito con burro salato, pane e limone

Entro le 6 - €10,80

Entro le 9 - €15,50

Per 12 - €18,00

Per 24 - €34,80



JE SUIS
CHAPIA
DE TOI

TAPAS CALDE

LA TUA SCELTA

9,50 €

Pollo e patatine fritte

Bocconcini di filetto di pollo serviti con patatine fritte e maionese

Calamari impanati

Fritto e servito con maionese e limone

Fish & Chips di La Cotinière

Dorso di merluzzo di Cotinière cotto in una pastella frita, servito con patatine fritte, limone e maionese.

Omerle fritto

Ideale come aperitivo o antipasto, servito con limone e maionese

Insalata tiepida di formaggio di capra

Formaggio di fattoria Rocamadour sciolto in forno su una fetta di pane con un pizzico di miele e servito su un'insalata verde

Zuppa di pesce e scampi

Una ricetta di Oléron servita con crostini, spicchio d'aglio, formaggio grattugiato e rouille

Crocchette di Serrano

Mantello croccante e cuore tenero con un delicato mix di besciamella e prosciutto iberico

Ciotola di patatine fritte

5,80 €



QU'EST CE
QU'IL A MON
CHAPIA



Allergie e **origine** della carne : informazioni disponibili al bar.

Il pagamento si effettua al bar. Per favore, ricordateci il **numero** del vostro tavolo . Prezzi netti in euro.

Pagamenti accettati : Carte **bancarie** – Contanti – Buoni ristorante – Buoni **vacanza** .

Non si accettano assegni né **buoni pasto** cartacei .

TAPAS FREDDE

LA TUA SCELTA

9,50 €

Ceviche della Cotinière

Filetto di pesce crudo tagliato sottile, marinato fresco con limone e olio d'oliva.

Cozze fredde marinate alla catalana

Cotto nel vino bianco e marinato con peperoni del piquillo, aglio e cipolla, prezzemolo, coriandolo e olio d'oliva

Poke Bowl Vegetariano

Insalata verde – quinoa rossa – pomodori – carote – cetrioli – zucchine e cipolle servite con olio d'oliva e aceto di mele

Insalata di polpo Cotta e

marinata con aglio e olio d'oliva, peperoncino e prezzemolo.

Insalata di gamberi thailandese (Yam Woon

Sen)

Miscela di vermicelli di soia, pomodori, cipolla bianca, cipollotto, coriandolo, pollo e gamberi, condita con una miscela di salsa di pesce, succo di limone e peperoncino thailandese.

Tartare di manzo Carne

francese Charolais tagliata al coltello e preparata con sottaceti, cipolle, capperi, prezzemolo, salsa Worcester, Tabasco e servita con insalata verde, olio d'oliva e aceto di mele.

Tartare di salmone Filetto

di salmone a cubetti mescolato con cubetti di zucchine e condito con limone, soia, coriandolo e semi di sesamo.

Tortilla spagnola Frittata spessa di

patate saltate in olio d'oliva, condita con cipolle, servita fredda con un'insalata verde.



ET MON
CHAPIA, TU
L'AIMES MON
CHAPIA?

PIATTI D'AUTORE

Camembert tostato al miele

18,00 €

Affettati e insalata

Gamberi saltati in padella con aglio e prezzemolo

19,00 €

insalata di pomodori

Cozze al curry verde e latte di cocco dalla Thailandia

17,50 €

patate fritte

Cozze alla marinara e patatine fritte

14,00 €

Tajine di pollo con limoni conservati e spezie

18,00 €

patate fritte

Tentacoli di polpo arrostiti

21,00 €

Pasta all'aglio e chorizo

DOLCI

LA TUA SCELTA

6,50 €

Torta del giorno

Mousse al cioccolato

Budino di riso

Flan libanese ai fiori d'arancio

Ricotta con coulis di frutti rossi

GELATO ITALIANO

LA TUA SCELTA

5,50 €

En pot ou en cornet

Vaniglia

Vaniglia e fragola

Vaniglia e Brownies

Vaniglia e cioccolato

Caramello al burro salato

Cappuccino

Yogurt ai frutti di bosco



Allergie e **origine** della carne : informazioni disponibili al bar.

Il pagamento si effettua al bar. Per favore, ricordateci il **numero** del vostro tavolo . Prezzi netti in euro.

Pagamenti accettati : Carte **bancarie** – Contanti – Buoni ristorante – Buoni **vacanza** .

Non si accettano assegni né **buoni pasto** cartacei .

LA CHAPIA

MENU

MENU VIADOTTO

ANTIPASTO + PIATTO PRINCIPALE + DESSERT
+ CAFFÈ O TÈ

28,50 €

ANTIPASTI A VOSTRA SCELTA

Zuppa di pesce e scampi

Servito con formaggio grattugiato – crostini – aglio e rouille

Formaggio di capra caldo con miele

Servito su crostini e insalata verde

PIATTI A SCELTA

Cozze al curry verde e latte di cocco dalla Thailandia

Servito con patatine fritte

Tajine di pollo con limoni conservati e spezie

Servito con patatine fritte

DOLCI A SCELTA

Flan libanese o budino di riso o Mousse al cioccolato o faiselle

CAFFÈ O TÈ

Il ponte dell'isola di Oléron fu inaugurato nel 1966.
Lunghezza della struttura: 2.862 m
Larghezza del ponte: 10,92 m 45
moli: 15 sempre in acqua e 30 scoperti con la bassa marea 4 passaggi
navigabili che
offrono almeno 15,10 m di pescaggio aereo **Fonte** : Dipartimento
della Charente
Maritime

MENU GIOVE

ANTIPASTO + PIATTO PRINCIPALE + DESSERT

17,50 €

ENTRATA

Rillettes di sgombro

Servito con pane tostato

PIATTO

Spiedini di strisce di pollo marinate con spezie

Servito con insalata di pomodori

DESSERT

Fagottino con coulis di frutti rossi * Per ogni
variazione si applica un supplemento di 5€.

*



Quest'anno celebriamo l'80° anniversario della liberazione dell'isola di
Oléron. Alle 2 del
mattino del 30 aprile 1945 ebbe inizio l'Operazione Giove. Il generale
Marchand decise di agire rapidamente: le forze tedesche erano
disperse e non doveva dare loro il tempo di
riorganizzarsi. I rinforzi potevano raggiungerlo durante la notte
tramite le rampe di atterraggio di La Brée.

Allergie e **origine** della carne : informazioni disponibili al bar.

Il pagamento si effettua al bar. Per favore, ricordateci il **numero** del vostro tavolo . Prezzi netti in euro.
Pagamenti accettati : Carte **bancarie** – Contanti – Buoni ristorante – Buoni **vacanza** .

Non si accettano assegni né **buoni pasto** cartacei .

COCKTAIL A SCELTA

9,50 €

LA COLLEZIONE SPRITZ

L'originale

Selezione - frizzante - acqua frizzante - oliva

Il Classico

Aperol - frizzante - acqua frizzante

Gli Oléronais

Olérange - frizzante - acqua frizzante



LA COLLEZIONE MULE

Moscow Mule

Vodka - lime - ginger ale

London Mule

Gin - lime - ginger ale

Mulo di Oléron

Cognac - lime - ginger ale



LA COLLEZIONE MOJITO

Il Classico

Rum - lime - acqua frizzante - menta fresca - angostura



La Passione

Rum - purea di frutto della passione - lime - acqua frizzante - menta fresca - angostura

La fragola

Rum - purea di fragole - lime - acqua frizzante - menta fresca - angostura

COCKTAIL SENZA ALCOOL

6,00 €

Spritz Venezia

Mojito vergine

Miscela di succhi di frutta

COCKTAIL CLASSICI

Caffè irlandese

Whisky - caffè - liquore al caffè - sciroppo di canna - panna montata

Espresso Martini

Vodka - liquore al caffè - espresso - sciroppo di canna

Basilico schiacciato

Gin - succo di limone - sciroppo di canna - basilico fresco



Negroni

Campari - vermut rosso - gin

Long Island

Vodka - gin - rum - triple sec - tequila - succo di limone - coca cola

COCKTAIL SPECIALI

Sangria di JP

Vino rosso - cognac - cointreau - porto - succo d'arancia e succo di limone

Il Seb

Rum bianco - Purea di frutto della passione - Succo di mela

Il Penny

Gin - succo di pompelmo - sciroppo di pompelmo - tonica

Il Sam

Pineau Rouge - Mirabelle Brandy - Succo di mirtillo rosso - Succo di mela - Sciroppo di fragole

Il Tibo

Red Pineau - tequila - sciroppo di pompelmo - lime - acqua frizzante

Il Gioiello

Pineau rosso - cognac - succo di mirtillo rosso - sciroppo di lampone - lime



L'abuso di alcol è pericoloso per la salute, consumarlo con moderazione.

Il pagamento si effettua al bar. Per favore, ricordateci il numero del vostro tavolo. Prezzi netti in euro.

Pagamenti accettati: Carte bancarie - Contanti - Buoni ristorante - Buoni vacanza.

Non si accettano assegni né buoni pasto cartacei.

BIBITE E SUCCHI

Perrier 33 cl	€ 3,80
Coca Classica 33 cl	€ 3,80
Coca Zero 33 cl	€ 3,80
Orangina 33 cl	€ 3,80
Schweppes Tonic 33 cl	€ 3,80
Schweppes Agrumi 33 cl	€ 3,80
Schweppes Limone 33 cl	€ 3,80
Tè freddo 33 cl	€ 3,80
Limonata 25 cl	€ 2,00
Diabolo 25 cl	€ 2,50

A scelta tra: Granatina – Pesca – Orzata – Menta - Fragola - Lampone -

Pompelmo – Limone – Violetta

Scioppo d'acqua 25 cl 2,00 €

A scelta tra: Granatina – Pesca – Orzata – Menta - Fragola - Lampone -

Pompelmo – Limone – Violetta

Succo di frutta 25 cl 4,50 €

A scelta tra: Albicocca – Ananas – Mela – Pomodoro

Arancia appena spremuta 5,30 €

Limone appena spremuto 5,50 €

ACQUE

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

**LA COLLEZIONE
DISPOSIZIONE RUM****3,00 €**

2 CL - LA TUA SCELTA

Peperoncino verde

Victoria Ananas e Lime

Caffè e nocciola

Mango e ananas

Zenzero, peperoncino e lime

Mela, pera e peperone

Pera, vaniglia e zafferano

**DIGESTIVI**

5 cl

Vecchio Cognac Oléron	€ 6,00
Liquore al whisky	€ 5,00
liquore alla menta	€ 5,00
Liquore al cognac al caramello	€ 5,00
Linfa di falò	€ 6,50

L'ATMOSFERA**6,00 €****Whisky – Vodka – Gin****Tequila – Rum (4 cl)**

15 cl di coadiuvante a scelta: coca

cola – tonica – succo di mela – succo d'arancia

**La bottiglia di alcol a
tua scelta da 70** 70,00 €

cl + 3 additivi a tua scelta

IL TIRATORE**Ricetta secondo l'umore 2 cl**

L'unità (1 tiratore) 3,00 €

Il misuratore (12 tiratori) 30,00 €

**LA COLLEZIONE
RUM DEL MONDO**

2 cl

4 cl

Clemente 4,00 € 8,00 €

Martinica

Milionario 4,50 € 9,00 €

Perù

El Dorado 4,50 € 9,00 €

Guyana britannica

Giubileo dell'Imperatore 4,50 € 9,00 €

Mauritius – Finitura in botte di Cognac

Collezione privata Emperor € 6,00 Mauritius – 12,00 €

Finitura barica Château Pape Clément

Botran 4,50 € 9,00 €

Guatemala

L'abuso di alcol è pericoloso per la salute, consumarlo con moderazione.

Il pagamento si effettua al bar. Per favore, ricordateci il numero del vostro tavolo. Prezzi netti in euro.

Pagamenti accettati: Carte **bancarie** – Contanti – Buoni ristorante – Buoni **vacanza**.

Non si accettano assegni né buoni pasto cartacei.



BIRRE ALLA SPINA

	25 cl	50 cl	15 cl
Carlsberg - Birra bionda - Danimarca	4,50 €	9,00 €	2,50 €
1664 - Birra bianca - Alsazia	4,50 €	9,00 €	2,50 €
Pietra - Birra ambrata - Corsica	4,50 €	9,00 €	2,50 €
Pennacchio	4,00 €	7,50 €	2,00 €
Monaco	4,20 €	7,80 €	2,10 €
Integratore Picon	0,75 €	1,50 €	0,50 €
Integratore di sciroppo	0,50 €	0,50 €	0,50 €

BIRRE IN BOTTIGLIA 33 CL

Pietra Limoncella	€ 7,00
Forte Boyard Rousse	€ 7,00
Fort Boyard IPA	€ 7,00
Fort Boyard Brune	€ 7,00
Chouffe bionda	€ 7,00
1664 Birra Analcolica	€ 5,00

TÈ E INFUSO NATURALE

Tè nero Earl Grey	€ 3,00
Tè verde alla menta	€ 3,00
Tè Oolong Jin Xuan (foglie)	€ 4,00
Tè Oolong Ruan Zhi (foglie)	€ 4,00
Tè Oolong all'Osmanto (foglie)	€ 4,00
Verbena (foglie)	€ 4,00

APERITIVI

Pineau d'Oléron - 10 cl 5,00 €

Scelta di bianco, rosso o rosato

Trio di degustazione Pineau Oléron 4,00 €

Bianco - rosso e rosato (3 x 2 cl)

Ti-Punch 5 cl 5,00 €

Rum bianco Bologna - lime - sciroppo di canna

Ricard 2 cl 2,50 €

Jack Daniel's 4 cl 7,50 €

Sidro Brut 25 cl 5,00 €

Vino rosato 10 cl 4,00 €

Pesca o pompelmo

Crema di pesca o sciroppo di pompelmo

Vino bianco 10 cl 4,00 €

Ribes nero o pesca o mora

Crema di ribes nero, crema di pesca, crema di more

Vino spumante 10 cl 5,00 €

Semplice o Ribes nero o Pesca o Mora

CAFFÈ E CIOCCOLATO



Espresso o Decaffeinato 2,00 €

Caffè lungo 2,00 €
(caldo o freddo)

Doppio Espresso 3,90 €
Caffè alla nocciola 2,10 €

Grande Café au lait (caldo o
freddo) 4,50 €

Gran Caffè Viennese (caldo o
freddo) 4,50 €

Cioccolata grande (calda
o fredda) 4,50 €

Cioccolato Grand Viennese (caldo o
freddo) 4,50 €



L'abuso di alcol è pericoloso per la salute, consumarlo con moderazione.

Il pagamento si effettua al bar. Per favore, ricordateci il numero del vostro tavolo. Prezzi netti in euro.

Pagamenti accettati: Carte bancarie - Contanti - Buoni ristorante - Buoni vacanza.

Non si accettano assegni né buoni pasto cartacei.

VINI A SCELTA

Un'accurata selezione di vini di qualità al miglior prezzo per una scoperta e un'esperienza estiva.

Bottiglia (75 cl):	23,00 €
Caraffa (50 cl):	16,00 €
Bicchiere (12 cl):	5,50 €

VINO BIANCO

Il riccio di mare

IGP Côtes de Gascogne – Maison Fontan

Muscadet sui lieviti

AOP Sèvre et Maine – Domaine de Velter

YX4 originale

VDF Oléron – Vigneto Pradère

Il grande blu

IGP Mediterraneo – Gerard Bertrand

Croce dei Marsani

Bordeaux Doux AOC – Les Chais de Rions

VINO ROSATO

Spirito della spiaggia

IGP Méditerranée – Vignaiolo di St Tropez

Coti Uno

IGP Oléron – Vigneto Pradère

Grigio - Bianco

IGP Pays d'Oc – Gérard Bertrand

Terra Santa

IGP Isola della Bellezza - Corsica



VINO ROSSO

Costine di manzo

IGP Pays d'Oc – Gourmet Padre e Figlio

Julienas

AOP Juliéna – Les Mouilles Maison Barton

Segreti di YW6

VDF Oléron – Vigneto Pradère

Il cacciatore di lupi

AOP Bordeaux – Maison Lurton

CHAMPAGNE E VINO SPUMANTE

Bianco frizzante

Casa della vedova Lalande

25,00 €

Champagne Brut

Premier Cru Maison Louis Tolle

40,00 €

LA CANTINA DEL CAPO

The Boss's Choice 2025, solo in bottiglia.

VINO ROSSO

Castello di Lilian Ladouys

AOC St Estèphe – Annata 2016

45,00 €

Eagle Estate

IGP Haute vallée de l'Aude – Annata 2023

Gerard Bertrand

35,00 €

San Giuseppe

AOC Saint Joseph - Annata 2022

Casa Pichon

45,00 €

Pic Saint-Loup

AOP Pic St Loup – Annata 2023

Gerard Bertrand

30,00 €

VINO BIANCO

Castello Hostens Piccante

AOC Sainte Foy Côtes de Bordeaux

Vintage Le giovani signore

30,00 €

Chablis

AOP Chablis - Domaine Christophe CAMU

35,00 €

Sancerre Il Dio della Misericordia

AOC – Domaine Bailly Reverdy

35,00 €

Eagle Estate

IGP Limoux – Gerard Bertrand

35,00 €

VINO ROSATO

Castello di Santa Margherita

Crescita classificata

AOC Côtes de Provence – Sinfonia

35,00 €

M di Minuty

AOP Côtes de Provence – Moët Hennessy

35,00 €

CHAMPAGNE E VINO SPUMANTE

Crémant de Bordeaux

AOP Blanc de Blancs – Domaine Celene

30,00 €

Champagne Brut Blanc de Blancs

Annata AOC 2017 – Nicolas Feuillatte

60,00 €

L'abuso di alcol è pericoloso per la salute, consumarlo con moderazione.

Il pagamento si effettua al bar. Per favore, ricordateci il numero del vostro tavolo. Prezzi netti in euro.

Pagamenti accettati: Carte bancarie – Contanti – Buoni ristorante – Buoni vacanza.

Non si accettano assegni né buoni pasto cartacei.

Illustrazioni non contrattuali.