

**Open**

van 11:00 tot 23:00 uur  
continu

**LE CHAPIA**

PORT ST DENIS  
OLERON



Online menu

# DE CHAPIA

2025



**80 JAAR BEVRIJDING  
VAN HET EILAND OLERON**

Scan de QR-code voor het volledige verhaal van de  
bevrijding van het eiland Oleron:



## BORDEN OM TE DELEN

### Het aperitief van de zon 25,00 €

Tapenade (zwarte olijf), Hummus (kikkererwten), Zalouk (aubergine), Gemarineerde ansjovisfilets en Tzatziki (komkommer).

### Het tij 25,00 €

6 Roze Garnalen - 6 Wulken - 6 Oesters met citroen, makreelrilletes, gezouten boter en mayonaise

### Ambachtelijke kazen 15,00 €

Cantal tussen twee – boerderij Rocamadour – Boerderij Saint Nectaire - Gezouten boter

### De selectie charcuterie 15,00 €

24 maanden oude Serranoham – Iberische Chorizo – Iberische Worst – Gezouten Boter en Augurken

### De Gemengde 15,00 €

Cantal – Iberische Chorizo – St Nectaire - 24 maanden oude Serranoham – boerderij Rocamadour – Iberische worst

## OESTERS OLERONAISES

Oesters van Maison Pattedoie  
Producent in Dolus d'Oléron

Geserveerd met gezouten boter, brood en citroen

Voor 6 - €10,80

Voor 9 - €15,50

Per 12 - € 18,00

Per 24 - € 34,80



## WARMER TAPAS UW KEUZE

9,50 €

### Kip & Friet

Kipfiletnuggets geserveerd met friet en mayonaise

### Gepaneerde inktvis

Gebakken en geserveerd met mayonaise en citroen

### Fish & Chips van La Cotinière

Koolvisrug gebakken in gefrituurd beslag, geserveerd met friet, citroen en mayonaise.

### Gebakken spiering

Ideaal als aperitief of voorgerecht, geserveerd met citroen en mayonaise

### Warme geitenkaassalade

Rocamadour boerenkaas gesmolten in de oven op een sneetje brood met een vleugje honing en geserveerd op een groene salade

### Vis- en langoustinesoep

Een Oléron-recept geserveerd met croutons, teentje knoflook, geraspte kaas en rouille

### Serrano kroketten

Knapperige korst en mals hart met een subtiele mix van bechamel en Iberische ham

### Een bakje friet

5,80 €



QU'EST CE QU'IL A MON CHAPIA

JE SUIS CHAPIA DE TOI



Allergieën en herkomst van het vlees : informatie verkrijgbaar aan de bar.

Betaling vindt plaats aan de bar. Wilt u ons uw **tafelnummer** doorgeven ? Nettoprijzen in euro .

Geaccepteerde betaalmiddelen : Bankkaarten – Contant **geld** – Restaurantbonnen – Vakantiebonnen .

Cheques en papieren **maaltijdbonnen** worden **niet** geaccepteerd .

## KOUDE TAPAS UW KEUZE

9,50 €

### Ceviche van de Cotinière

Dun gesneden rauwe visfilet, vers gemarineerd met citroen en olijfolie.

### Koude mosselen gemarineerd op Catalaanse wijze

Gekookt in witte wijn en gemarineerd met piquillo pepers, knoflook en ui, peterselie, koriander en olijfolie

### Vegetarische Poke Bowl

Groene salade – rode quinoa – tomaten – wortelen – komkommers – courgette en uien geserveerd met olijfolie en appelciderazijn

### Octopussalade

Gekookt en gemarineerd met knoflook en olijfolie, chilipeper en peterselie.

### Thaise garnalensalade (Yam Woon Sen)

Een mengsel van sojavermicelli – tomaten – witte ui – lente-ui – koriander – kip en garnalen, op smaak gebracht met een mengsel van vissaus, citroensap en Thaise chili.

### Beef Tartare Frans

Charolais-vlees, met een mes gesneden en zelf bereid met augurken, uien, kappertjes, peterselie, Worcestersaus, Tabasco en geserveerd met een groene salade van olijfolie en appelciderazijn.

### Zalmtartaar Gesneden

zalmfilet gemengd met blokjes courgette en op smaak gebracht met citroen, soja, koriander en sesamzaadjes.

### Spaanse tortilla

Dikke omelet van in olijfolie gebakken aardappelen, op smaak gebracht met uien, koud geserveerd met een groene salade.



ET MON  
CHAPIA, TU  
L'AIMES MON  
CHAPIA?

## SIGNATURE GERECHTEN

### Honinggeroosterde Camembert

18,00 €

Vleeswaren & salade

### Gebakken garnalen met knoflook en peterselie

19,00 €

Tomatensalade

### Mosselen met groene curry en kokosmelk uit Thailand

17,50 €

Franse frietjes

### Mosselen Marinière & Friet

14,00 €

### Kip tajine met gekonfijte citroenen en kruiden

18,00 €

Franse frietjes

### Geroosterde octopustentakels

21,00 €

Knoflook en chorizo pasta

## NAGERECHTEN UW KEUZE

6,50 €

### Taart van de dag

### Chocolademousse

### Rijstpudding

### Libanese sinaasappelbloesemflan

### Hüttenkäse met rode vruchtencoulis

## ITALIAANS

## IJS

## UW KEUZE

5,50 €

*En pot ou en cornet*

### Vanille

### Vanille & Aardbei

### Vanille & Brownies

### Vanille & Chocolade

### Gezouten boterkaramel

### Cappuccino

### Wilde bessen yoghurt



Allergieën en **herkomst** van het vlees : informatie verkrijgbaar aan de bar.

Betaling vindt plaats aan de bar. Wilt u ons uw **tafelnummer** doorgeven ? Nettoprijzen in euro .

Geaccepteerde betaalmiddelen : Bankkaarten – Contant **geld** – Restaurantbonnen – Vakantiebonnen .

Cheques en papieren **maaltijdbonnen** worden **niet** geaccepteerd .



DE CHAPIA

# MENU'S

## VIADUCTMENU

VOORGERECHT + HOOFDGERECHT + DESSERT

+ KOFFIE OF THEE

28,50 €

### VOORGERECHTEN NAAR KEUZE

#### Vis- en langoustinesoep

Geserveerd met geraspte kaas – croutons – knoflook en rouille

#### Warme geitenkaas met honing

Geserveerd op croutons en groene salade

### GERECHTEN NAAR KEUZE

#### Mosselen met groene curry en kokosmelk uit Thailand

Geserveerd met friet

#### Kip tajine met gekonfijte citroenen en kruiden

Geserveerd met friet

### DESSERTS NAAR KEUZE

#### Libanese flan of rijstpudding of Chocolademousse of faisselle

### KOFFIE OF THEE

De brug van het Oléron-eiland werd in 1966 geopend.  
Lengte van de constructie: 2.862 m  
Breedte van het dek: 10,92 m 45  
pielen: 15 pieren altijd in het water en 30 vindbaar bij laag water 4  
bevaarbare  
passages met een doorvaarhoogte van minimaal 15,10 m **Bron** :  
Departement  
Charente Maritime

## JUPITERMENU

VOORGERECHT + HOOFDGERECHT + DESSERT

17,50 €

### INGANG

#### Makreelrillettes

Geserveerd met geroosterd brood

### VLAK

#### Gemarineerde kipreepjes spiesjes met kruiden

Geserveerd met tomatensalade

### NAGERECHT

Faisselle met rode vruchtencoulis \* Voor elke wijziging geldt een toeslag van € 5,-.



Dit jaar vieren we de 80e verjaardag van de bevrijding van het eiland Oleron. Op 30 april

1945 om 2.00 uur begon Operatie Jupiter. Generaal Marchand besloot snel te handelen: de Duitse troepen waren ontwricht en mochten zich niet hergroeperen. Versterkingen konden hem 's nachts bereiken via de landingshellingen bij La Brée.

Allergieën en **herkomst** van het vlees : informatie verkrijgbaar aan de bar.

Betaling vindt plaats aan de bar. Wilt u ons uw **tafelnummer** doorgeven ? Nettoprijzen in euro .

Geaccepteerde betaalmiddelen : Bankkaarten – Contant **geld** – Restaurantbonnen – Vakantiebonnen .

Cheques en papieren **maaltijdbonnen** worden **niet** geaccepteerd .

## COCKTAILS NAAR KEUZE

9,50 €

### DE SPRITZ-COLLECTIE

#### Het origineel

Select – bruisend – bruisend water – olijf

#### De Klassieker

Aperol – bruisend – bruisend water

#### De Oléronais

Olérange - bruisend - bruisend water



### DE MULE COLLECTIE

#### Moskou Muilezel

Wodka – limoen – gemberbier

#### Londense muilezel

Gin – limoen – gemberbier

#### Oléron Muilezel

Cognac – limoen – gemberbier



### DE MOJITO COLLECTIE

#### De Klassieker

Rum – limoen – bruiswater – verse munt – angostura



#### De Passie

Rum – passievruchtpuree – limoen – bruiswater – verse munt – angostura

#### De Aardbei

Rum – aardbeienpuree – limoen – bruiswater – verse munt – angostura

### COCKTAILS ALCOHOLVRIJ

6,00 €

Spritz Venezia  
Virgin Mojito  
Fruitsapmix

### KLASSIEKE COCKTAILS

#### Ierse koffie

Whisky – koffie – koffielikeur – rietsuikersiroop – slagroom

#### Espresso Martini

Wodka – koffielikeur – espresso – rietsuikersiroop

#### Basilicum Smash

Gin – citroensap – rietsuikersiroop – verse basilicum



#### Negroni

Campari – rode vermout – gin

#### Long Island

Wodka – gin – rum – triple sec – tequila – citroensap – cola

### KENMERKENDE COCKTAILS

#### JP's Sangria Rode wijn –

cognac – cointreau – port – sinaasappelsap en citroensap

#### De Seb

Witte rum – Passievruchtpuree – Appelsap

#### De Penny

Gin – grapefruitsap – grapefruitsiroop – tonic

#### De Sam

Pineau Rouge – mirabellenbrandewijn – cranberrysap – appelsap – aardbeiensiroop

#### De Tibo

Rode Pineau - tequila - grapefruitsiroop - limoen - bruisend water

#### Het Juweel

Rode Pineau – cognac – cranberrysap – frambozensiroop – limoen



Alcoholmisbruik is gevaarlijk voor uw gezondheid, drink met mate .

Betaling vindt plaats aan de bar. Wilt u ons uw **tafelnummer** doorgeven ? Nettoprijzen in euro .

Geaccepteerde betaalmiddelen : Bankkaarten – Contant **geld** – Restaurantbonnen – Vakantiebonnen .

Cheques en papieren **maaltijdbonnen** worden **niet** geaccepteerd .

## FRISDRANK &amp; SAPPEN

Perrier 33 cl	€ 3,80
Coca Classic 33 cl	€ 3,80
Coca Zero 33 cl	€ 3,80
Orangina 33 cl	€ 3,80
Schweppes Tonic 33 cl	€ 3,80
Schweppes Citrus 33 cl	€ 3,80
Schweppes Citroen 33 cl	€ 3,80
IJsthee 33 cl	€ 3,80
Limonade 25 cl	€ 2,00
Diabolo 25 cl	€ 2,50

Keuze uit: Grenadine – Perzik – Orgeade – Munt - Aardbei - Framboos -

Grapefruit – Citroen – Viooltje

**Watersiroop 25 cl** 2,00 €

Keuze uit: Grenadine – Perzik – Orgeade – Munt - Aardbei - Framboos -

Grapefruit – Citroen – Viooltje

**Vruchtensap 25 cl** 4,50 €

Keuze uit: Abrikoos – Ananas – Appel – Tomaat

**Versgeperste sinaasappel** 5,30 €**Versgeperste citroen** 5,50 €

## WATEREN

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

## DE COLLECTIE

## RUM ARRANGEMENT

2 CL - UW KEUZE

3,00 €

Groene chilipeper

Victoria Ananas &amp; Limoen

Koffie &amp; Hazelnoot

Mango &amp; Ananas

Gember &amp; Chili &amp; Limoen

Appel &amp; Peer &amp; Peper

Peer &amp; Vanille &amp; Saffraan



## SPIJSVERTERINGSPRODUCTEN

5 cl

Oude Cognac Oléron	€ 6,00
Whiskeylikeur	€ 5,00
Muntlikeur	€ 5,00
Karamel cognac likeur	€ 5,00
vreugdevuur sap	€ 6,50

## DE ATMOSFEER

6,00 €

## Whisky – Wodka – Gin

## Tequila – Rum (4 cl)

15 cl adjuvans naar keuze: cola

– tonic – appelsap – sinaasappelsap

Fles alcohol naar keuze 70,00 €  
70 cl + 3

additieven naar keuze

## DE SCHUTTER

Recept volgens stemming 2 cl

De eenheid (1 schutter) 3,00 €

De meter (12 schutters) 30,00 €



## DE COLLECTIE

## RUM VAN DE WERELD

2 cl

4 cl

Clemens 4,00 € 8,00 €

Martinique

Miljonair 4,50 € 9,00 €

Peru

El Dorado 4,50 € 9,00 €

Brits-Guyana

Keizerlijk Jubileum 4,50 € 9,00 €

Mauritius – Cognac vat finish

Keizer Privécollectie € 6,00 Mauritius – Baric finish 12,00 €

Château Pape Clément

Botran 4,50 € 9,00 €

Guatemala

Alcoholmisbruik is gevaarlijk voor uw gezondheid, drink met mate.

Betaling vindt plaats aan de bar. Wilt u ons uw **tafelnummer** doorgeven? Nettoprijzen in euro.Geaccepteerde betaalmiddelen: Bankkaarten – Contant **geld** – Restaurantbonnen – Vakantiebonnen.Cheques en papieren **maaltijdbonnen** worden **niet** geaccepteerd.



## BIEREN VAN DE TAP

	25 cl	50 cl	15 cl
Carlsberg - Blond Bier – Denemarken	€ 4,50	€ 9,00	€ 2,50
1664 – Witbier – Elzas	€ 4,50	€ 9,00	€ 2,50
Pietra – Amberbier – Corsica	€ 4,50	€ 9,00	€ 2,50
Pluim	€ 4,00	€ 7,50	€ 2,00
Monaco	€ 4,20	€ 7,80	€ 2,10
Picon-supplement	€ 0,75	€ 1,50	€ 0,50
Siroop Supplement	€ 0,50	€ 0,50	€ 0,50

## BIEREN PER FLES 33 CL

Pietra Limoncella	€ 7,00
Fort Boyard Rousse	€ 7,00
Fort Boyard IPA	€ 7,00
Fort Boyard Brune	€ 7,00
Blonde Chouffe	€ 7,00
1664 Alcoholvrij bier	€ 5,00

## APERITIFEN

Pineau d'Oléron – 10 cl Keuze uit wit, rood of rosé	5,00 €
Pineau Oléron Proeverij Trio Wit - rood en rosé (3 x 2 cl)	4,00 €
Ti-Punch 5 cl Witte rum Bologna – limoen – rietsuikersiroop	5,00 €
Ricard 2 cl	2,50 €
Jack Daniel's 4 cl	7,50 €
Brut Cider 25 cl	5,00 €
Roséwijn 10 cl	4,00 €
Perzik of grapefruit Perzikroom- of grapefruitsiroop	4,00 €
Witte wijn 10 cl	4,00 €
Zwarte bes of perzik of braambes Zwarte bessencrème, perzikcrème, bramencrème	4,00 €
Mousserende wijn 10 cl Naturel of zwarte bes of perzik of braambes	5,00 €

## THEE EN NATUURLIJKE INFUSIES

Earl Grey zwarte thee	€ 3,00
Muntgroene thee	€ 3,00
Jin Xuan Oolong thee (bladeren)	€ 4,00
Ruan Zhi Oolong thee (bladeren)	€ 4,00
Osmanthus Oolong Thee (bladeren)	€ 4,00
Verbena (bladeren)	€ 4,00

## CAFÉS EN CHOCOLADE

Espresso of cafeïnevrij	2,00 €
Lange koffie (warm of koud)	2,00 €
Dubbele espresso	3,90 €
Hazelnootkoffie	2,10 €
Groot Café au lait (warm of koud)	4,50 €
Grand Weense koffie (warm of koud)	4,50 €
Grote chocolade (warm of koud)	4,50 €
Grote Weense chocolade (warm of koud)	4,50 €



**Alcoholmisbruik** is gevaarlijk voor uw gezondheid, drink met mate.

Betaling vindt plaats aan de bar. Wilt u ons uw **tafelnummer** doorgeven? Nettoprijzen in euro.

Geaccepteerde betaalmiddelen: Bankkaarten – Contant **geld** – Restaurantbonnen – Vakantiebonnen.

Cheques en papieren **maaltijdbonnen** worden **niet** geaccepteerd.

## WIJNEN NAAR KEUZE

Een zorgvuldige selectie van kwaliteitswijnen tegen de beste prijs voor een ontdekking en een zomerse ervaring.

<b>Fles (75 cl): Karaf</b>	<b>23,00 €</b>
<b>(50 cl): Glas (12 cl):</b>	<b>16,00 €</b>
	<b>5,50 €</b>

## WITTE WIJN

### De zee-egel

IGP Côtes de Gascogne – Maison Fontan

### Muscadet op droesem

AOP Sèvre et Maine – Domaine de Velter

### Originele YX4

VDF Oléron – Pradère-wijngaard

### De Grote Blauwe

IGP Méditerranée – Gerard Bertrand

### Kruis van Marsans

AOC Bordeaux Doux – Les Chais de Rions

## ROSÉWIJN

### Strandgeest

IGP Méditerranée – Wijnmaker van St Tropez

### Coti One

IGP Oléron – Pradère-wijngaard

### Grijs - Wit

IGP Pays d'Oc – Gerard Bertrand

### Terra Santa

IGP Eiland van Schoonheid - Corsica



## RODE WIJN

### Runderrib

IGP Pays d'Oc – Gourmet Vader & Zoon

### Julienas

AOP Juliéna – Les Mouilles Maison Barton

### YW6-geheimen

VDF Oléron – Pradère-wijngaard

### De wolvenjager

AOP Bordeaux – Maison Lurton

## CHAMPAGNE EN MOUSSERENDE WIJN

### Sprankelend wit

Huis van Weduwe Lalande

**25,00 €**

### Brut Champagne

Premier Cru Maison Louis Tolle

**40,00 €**

## DE KELDER VAN DE BAAS

The Boss's Choice 2025, alleen per fles verkrijgbaar.

## RODE WIJN

**Kasteel Lilian Ladouys** **45,00 €**

AOC St Estèphe – Vintage 2016

**Eagle Estate** **35,00 €**

IGP Haute Vallée de l'Aude – Vintage 2023

Gerard Bertrand

**Sint Jozef** **45,00 €**

AOC Saint Joseph - Jaargang 2022

Pichon-huis

**Pic Saint-Loup** **30,00 €**

AOP Pic St Loup – Vintage 2023

Gerard Bertrand

## WITTE WIJN

**Kasteel Hostens Picant** **30,00 €**

AOC Sainte Foy Côtes de Bordeaux

Vintage De Jonge Dames

**Chablis** **35,00 €**

AOP Chablis - Domaine Christophe CAMU

**Sancerre De God van Barmhartigheid** **35,00 €**

AOC – Domein Bailly Reverdy

**Eagle Estate** **35,00 €**

IGP Limoux – Gerard Bertrand

## ROSÉWIJN

**Kasteel Sainte Marguerite** **35,00 €**

Geclassificeerde groei

AOC Côtes de Provence – Symfonie

**M van Minuty** **35,00 €**

AOP Côtes de Provence – Moët Hennessy

## CHAMPAGNE EN MOUSSERENDE WIJN

**Crémant de Bordeaux** **30,00 €**

AOP Blanc de Blancs – Domaine Celene

**Champagne Brut Blanc de Blancs** **60,00 €**

AOC Vintage 2017 – Nicolas Feuillatte

Alcoholmisbruik is gevaarlijk voor uw gezondheid, drink met mate.

Betaling vindt plaats aan de bar. Wilt u ons uw **tafelnummer** doorgeven? Nettoprijzen in euro.

Geaccepteerde betaalmiddelen: Bankkaarten – Contant **geld** – Restaurantbonnen – Vakantiebonnen.

Cheques en papieren **maaltijdbonnen** worden **niet** geaccepteerd.

Niet-contractuele illustraties.