



VINS & TAPAS

LE CHAPIA

PORT ST DENIS
OLERON



SERVICE CONTINU

A PARTIR DE 11h30

(jusqu'à tard)

Cocktails, Bières, Pineau d'Oléron

Tapas, pintxos, desserts

Huîtres & Poissons d'Oléron

Charcuterie artisanale

Sur place ou à emporter

Happy Hour de 22h30 à 23h30





Cocktails au pineau d'Oléron

8,50
25 cl

Jordan

Pineau blanc, Vin blanc, Jus de Citron, Miel, Eau gazeuse

Sam

Pineau blanc, Eau de vie Mirabelle, Jus de Fruits rouges, Jus de Pomme

Tibo

Pineau rosé, Tequila, Sirop de Pamplemousse, Jus de Citron vert, Eau gazeuse

Bijou

Pineau blanc, Cognac, Jus de Cranberry, Sirop de Framboise, Jus de Citron

Armand

Pineau rosé, Vodka, Crème de Cassis, Jus de Citron



Cocktails signature

9,50
25 cl

Mike Espresso Martini

Vodka, Liqueur de café, Espresso, Sirop de vanille

Seb

Rhum, Purée de Fruit de la passion, Jus de Pomme, Sirop de Romarin

Penny

Gin, Jus de Pamplemousse, Tonic

Lolo Mojito

Rhum, Jus de Citron vert, Eau gazeuse, Feuilles de menthe

Spritz Classic

Avec un super Pétillant de Touraine

Les cocktails Maison du Chapia

Spritz oléronais

8,50

Olérange de la Maison Pradère, Pétillant de Touraine 25 cl

Sangria de JP

6,50

La recette Maison du Chapia 15 cl

Ti Punch

7,50

Rhum 49°, Citron vert

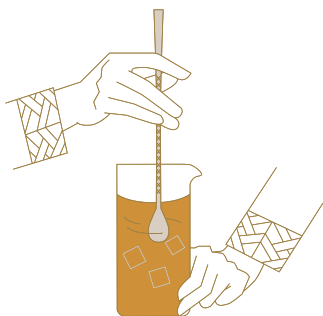
Madeleine, 24 cl

8,50

Triple sec, Amaretto, Jus d'ananas

Cocktail sans alcool, 12 cl

6,50





Chapia & Chill

Happy Hour 6 €

22h30 – 23h30

Bière Pression (50 cl)

Blanche – Ambrée – Blonde

Bières Pression



	12 cl	25 cl	50 cl
Carlsberg (Danemark/Blonde) (5°)	2,00	3,90	7,80
Colomba (Corse/Blanche) (5°)	2,00	3,90	7,80
La Pietra (Corse/Ambrée) (6°)	2,00	3,90	7,80
Panaché		3,50	7,00
Monaco		3,80	7,60
Supp. Picon 3 cl/6 cl	1,00	1,00	2,00

Bières bouteilles



Fort Boyard brune (8°), 33 cl	6,80
Chouffe Blonde (8°), 33 cl	6,50
Paix Dieu (10°), 33 cl	8,00
Alambic IPA au cognac (7,1°), 37,5 cl	12,00
Jupiler sans alcool, 25 cl	4,80

Pineau d'Oléron



Pineau rouge (17,5°), 6 cl	4,50
Pineau rosé (17,5°), 6 cl	4,50
Pineau blanc (17,5°), 6 cl	4,50
Le trio Dégustation (2cl Rouge, 2cl Rosé et 2 cl Blanc)	4,50

Apéritifs



Ricard (45°), 2 cl	2,50
Blanc cassis ou mûre (12°), 12 cl	4,70
Pétillant cassis, mûre ou safran (12,5°), 12 cl	6,00
Jack Daniels (40°), 4 cl	8,00

Eaux



Badoit rouge 33 cl	3,90
Abatilles plate 1 litre	6,00
Abatilles pétillante 1 litre	6,50

Jus



Jus de fruits 25 cl	3,80
Abricot, Ananas, Tomate, Pomme	
Orange pressée	4,50
Citron pressé	4,50

Cidre

Cidre brut (5,5°), 25 cl	3,50
--------------------------	------



Café Cellini

Café italien bio & équitable

Espresso	2,00
Décaféiné	2,50
Café Allongé	2,50
Double espresso	3,80
Café noisette	2,50
Grand crème	4,00
Café viennois	4,00
Café frappé	4,00

Grand Chocolat chaud	4,00
Supp. pot de lait	0,50

Softs



Sirop 25 cl *	2,00
Limonade 25 cl	2,00
Diabolo 25 cl *	2,50
Coca cola 33 cl	3,80
Coca zéro 33 cl	3,80
Orangina 25cl	3,80
Red bull 25 cl	3,80
Ice Tea Pêche 25cl	3,80
Schweppes Tonic 25 cl	3,80
Schweppes Agrumes 25 cl	3,80
Supplément sirop *	0,50

*Grenadine, Pêche, Menthe, Orgeat, Fraise, Framboise, Pamplemousse, Citron



Thé Dammann

4,00

Tisanes

Tilleul Menthe Poivrée
Verveine Menthe Poivrée
Verveine

Thé noir

Ceylan O.P
4 Fruits rouges
Earl Grey Yin Zhen

Thé vert

Sencha Fukuyu (Japon)
Jasmin

Digestifs



Eau de vie de Mirabelle Maison Massenet 4 cl	8,00
Vieux cognac d'Oléron, Maison Pradère 4 cl	7,50
Cointreau 6 cl	6,50
Liqueur de menthe 6 cl	6,50
Liqueur de mandarine 6 cl	6,50
Liqueur de Gentiane d'Auvergne 6 cl	6,50
Baileys 6 cl	6,00

Sélection de Michel



Gin d'Azur au citron AOP de Menton (France) 4 cl	9,50
Whisky Singleton Single Malt 12 ans (Ecosse) 4 cl	9,00
Clément Rhum Vieux (Martinique) 4 cl	8,00
Rhum Emperor Jubilee (Île Maurice) 4 cl	10,50
Rhum Kuna Davidoff (Panama) 4 cl	16,00

Pour l'ambiance



Alcool (4 cl)

Whisky, Vodka, Gin, Tequilla, Rhum

+ Adjuvant (15 cl)

Coca, Schweppes Tonic, Jus de Pomme, Jus d'Orange

7,50 €

Shooter du Chapia

3,00

Le Mètre (12 shooters)

30,00

L'ardoise

Demandez l'ardoise et les pintxos du moment !

Huîtres Patedoie Marennes Oléron

6 Huîtres Fines de Claire n°3 11,90

Tapas Mer

Accras du Chapia 6,00
Ceviché 6,00
Friture d'éperlans 6,00
Encornets panés 6,00
Fish & Chips 7,50

Tapas Terre

Croquetas au Serrano 6,00
Tartare de Betteraves crapaudine 6,00
Chicken & Chips 6,00
Tartare de boeuf charolais au couteau 7,00
Parmentier de canard 6,00
Pommes de terre sautées et cèpes confits 6,00
Assiette de Frites 4,50

Assiettes

Assiette de Charcuterie d'Auvergne 10,00
Noix de Jambon, Rosette, Jésus

Assiette de Fromages fermiers 10,00
Cantal, St Nectaire, Rocamadour

Desserts

Riz au lait du Chapia 6,00
Faisselle au coulis de Fruits 6,50
Crème Brûlée du Chapia 7,00
Cœur fondant Chocolat 7,00
Petit pot de glace enfant 3,50

Origine des viandes et allergies : voir au bar

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets en euros
lechapia.fr | info@lechapia.fr | FB: lechapia.oleron | IG: lechapia | 07 57 49 62 07

15 DATES EXCEPTIONNELLES

VINS & TAPAS
LE CHAPIA

PORT ST DENIS
OLÉRON

X



JUILLET / AOUT 2022

LES MERCREDI & VENDREDI
DÈS 21H

AU CHAPIA

PORT DE ST DENIS D'OLÉRON

PAS BESOIN DE RÉSERVER
CHEMISE HAWAIIENNE APPRÉCIÉE
DÉTAILS SUR
LECHAPIA.FR | FACEBOOK | INSTA



Bouteille de rosés à 19 €

Disponible pendant les DJ SET VINYLE

- ROS | IGP Méditerranée
- Belle Marine | VDF Languedoc
- Laxé Rosé Tradition | IGP Côtes de Gascogne
- Diane | AOP Cabardès

Nos partenaires

Huîtres Pattedoie

Huîtres Marennes Oléron, réputées mondialement pour leur finesse d'exception autant que pour leur verdeur naturelle unique.

Fromagerie Vaissaire Papon

Depuis la fin du XIXème siècle, tous les producteurs laitiers sont dans un rayon de 10km autour de Besse dans le coeur du massif du Sancy en Auvergne.

Boucherie, Salaisons Pourrat

Au coeur du Parc Naturel Régional Livradois Forez en Auvergne, nombreuses sont encore les petites fermes où nous allons chercher nos bêtes pour vous satisfaire au mieux.

Les pêcheurs de l'île d'Oléron

GIE et Mareyeurs à la criée de La Cotinière

Maison Hurtaud

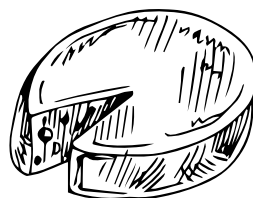
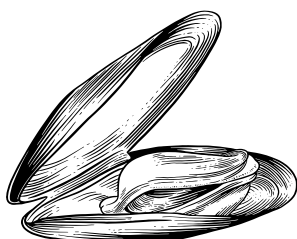
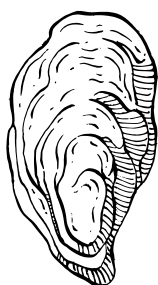
Dans la famille Hurtaud on élève et pêche des moules depuis 5 générations. Une passion familiale qui la place dans le top 5 des mytiliculteurs français !

Vignoble Tardet-Pradère

La maison Tardet, fondée en 1952, est la plus ancienne cave particulière oléronaise.

Vignerons d'Oléron

La cave coopérative des Vignerons d'Oléron regroupe une vingtaine de vignerons producteurs sur l'Ile d'Oléron.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Le règlement se fait à table ou à la caisse. Rappelez votre n° de table.
Règlements acceptés : Carte bancaire. Espèces. Ticket/Carte restaurant. ANCV.
Les chèques ne sont pas acceptés.