

# Willie's Rum & Crab Shack



'Willie's' crab cakes with spicy mango <i>Croquettes de crabe du Willie's à la mangue épicée</i>	650
Served with our mixologist special: double distillation rum from Chamarel, fresh lime juice, passion fruit puree and sugar <i>Servi avec la spécialité de notre mixologiste : rhum Chamarel double distillation, citron frais, purée de fruit de la passion et sucre</i>	860
Dynamite shrimps Marinated, crispy shrimps, spicy sauce, scallions <i>Croustillants de crevettes, sauce piquante, fanes d'oignon</i>	950
Served with a fresh and velvety strawberry daiquiri: Chamarel ti rum white, fresh lime juice, strawberry puree, cardamom syrup <i>Servi avec un daiquiri frais et onctueux : Ti rhum Chamarel blanc, jus de citron vert, purée de fraise et sirop de cardamome</i>	1,080
Soft shell crab tempura with creole seasoning <i>Tempura de crabe à carapace molle aux saveurs créoles</i>	1,250
Served with a spice and sour cocktail: Green Island gold spice, fresh pineapple juice <i>Servi avec un cocktail épicé et acidulé : rhum épicé Green Island, jus d'ananas frais</i>	1,350
Roasted corn and crab chowder with zucchini and cayenne <i>Crème de maïs grillé au crabe, courgette et poivre de Cayenne</i>	450
Served with a passion fruit daiquiri: Chamarel ti rum white, fresh lime juice, passion fruit puree, vanilla syrup <i>Servi avec un daiquiri à la passion : Ti rhum blanc de Chamarel, citron vert, purée de fruit de la passion, sirop à la vanille</i>	580
Oysters 'creuses' raw - 6 pieces <i>Huîtres creuses - 6 pièces</i>	1,650
Served with white rum mellowed with citrus: Blue Bay rum, fresh lime juice and raw sugar <i>Servi avec un rhum blanc au citron vert : rhum Blue Bay, jus de citron vert et sucre roux</i>	1,720
Spicy crab spaghetti with mint and lime <i>Spaghetti au crabe épicé à la menthe et citron vert</i>	650
Served with our famous planters punch: Blue Bay rum, Green Island gold spice, tamarind liqueur, orange, pineapple and lychee juice, vanilla syrup <i>Servi avec notre fameux planteur : rhum Blue Bay, rhum épicé Green Island, liqueur de tamarin, jus d'orange, d'ananas et de litchi, sirop à la vanille</i>	795
Bucket of crab from Grand Gaube with coleslaw <i>Seau de crabes de Grand Gaube et salade de chou</i>	3,200
Served with a splash of Chamarel vanilla rum on ice <i>Servi avec un shot de rhum Chamarel à la vanille avec des glaçons</i>	3,350
Bucket of shrimps with coleslaw <i>Seau de crevettes et salade de chou</i>	1,650
Served with chilled vanilla rum, fresh grapefruit and sugar <i>Servi avec un rhum à la vanille et au pamplemousse frais avec du sucre</i>	1,750
Traditional seafood platter with a selection of shellfish and crustacean <i>Plateau classique de fruits de mer avec une sélection de crustacés et coquillages</i>	3,500
Served with the famous Mauritian Blue Penny Rum <i>Servi avec le fameux rhum mauricien Blue Penny</i>	3,780

Our prices are in Mauritian rupees and inclusive of 15% VAT.

All prices are supplements for guests on half board, full board and all inclusive package.

Nos prix sont en roupies mauriciennes et incluent 15% de TVA.

Tous les prix sur la carte sont en supplément pour les clients en demi-pension, pension complète et forfait tout inclus.