

Willie's Rum & Crab Shack



This menu is meant for sharing, think of it when ordering it is tapas... Mauritian style!
Ce menu, avec ses portions de style tapas, est à partager – à la mauricienne !

Starters to share ~ Les entrées à partager

'Willie's' infamous and notorious crab cakes Tomato and pineapple salsa, coriander <i>Les fameux gâteaux de crabes du Willie's : sauce ananas et tomate, coriandre</i>	275
Oysters 'creuses' (3 pieces) Red wine vinegar, lime flavored rum, black pepper <i>Huîtres creuses (3 pièces) : vinaigre de vin rouge, rhum aromatisé au citron vert, poivre noir</i>	775
Yellow fin tuna sashimi, like you've never seen it before Soy sauce, yuzu, sesame oil, crispy garlic <i>Notre recette spéciale de sashimi de thon albacore : sauce soja, yuzu, huile de sésame, ail croustillant</i>	225 N
Everything is cheesy with these crab nachos Manchego, avocado, tomato, Cayenne pepper <i>Nachos de crabe au fromage : manchego, avocat, tomate, poivre de Cayenne</i>	350
Lobster Gazpacho Anyone? C'mon Lobster Gazpacho! Chilled lobster gazpacho with cucumber and watermelon <i>Gaspacho froid de langouste au concombre et à la pastèque</i>	375
Dynamite shrimp cocktail, boring? Not Willie's version! Crispy shrimps, coconut chutney, Bloody Mary sauce <i>Croustillants de crevettes sauce piquante, servis avec un chutney de coco et une sauce Bloody Mary</i>	395

Bigger choices ~ Recettes plus consistantes

When at the shack we shall eat Paella Saffron rice, chorizo, squids, prawns, clams, smoked paprika <i>Notre incontournable paella : riz safrané, chorizo, calamars, gambas, palourdes, paprika fumé</i>	550 P
A bucket of crabs like my Mauritian mummy makes Local crabs, coleslaw, oven roasted potatoes, scallions <i>Seau de crabes locaux comme les prépare ma maman mauricienne, avec coleslaw, pommes de terre rôties et fanes d'oignon</i>	500
A bucket of crab claws my Madagascan mummy sent over Steamed crabs claws from Madagascar with fried rice and cilantro sauce <i>Seau de pinces de crabe envoyées par ma maman de Madagascar, cuites à la vapeur et accompagnées de riz frit et sauce cilantro</i>	575
Forrest says 'Life is like a bucket of shrimps'! Fried king prawns with corn, tomato salsa and herb salad <i>Forrest disait toujours : "La vie, c'est comme un seau de crevettes" !</i> <i>Gambas frites accompagné de maïs, de sauce tomate et d'une salade de crudités</i>	600
Bel Ombre's finest crab curry – respect Bread, eggplant and coconut milk <i>Le meilleur curry de crabe de Bel Ombre, servi avec du pain, de l'aubergine et du lait de coco</i>	350
Fish gratin. – (full stop says it all) Catch of the day, potato, carrots, parsley <i>Gratin de poisson : poisson du jour, pommes de terre, carottes, persil</i>	425
Spiny lobster 'Thermidor', with a Chamarel kick in the tail Chamarel VSOP Rum, gruyere and mustard <i>Langouste Thermidor préparée avec du rhum Chamarel VSOP, gruyère et moutarde</i>	1,450

N Contains nuts - Contient des noix **P** Contains pork - Contient du porc

Our prices are in Mauritian rupees and inclusive of 15% VAT. Prices are supplements for all guests.
Nos prix sont en roupies mauriciennes et incluent 15% de TVA. Les prix sur la carte sont en supplément pour tous les clients.