

ALYA'S

Garden by SW



“Les Alpes, les Alpilles et la Méditerranée
puis l'histoire de notre riche passé, l'ancrage de nos racines”

POURQUOI CHOISIR ?

*Laissez-vous porter par un voyage gustatif et sensoriel
autour des épices et des meilleurs produits de la saison.*

Menu Alya's en 9 inspirations - 85€ par personne.

À PARTAGER

HUÎTRE DE LA MAISON TARBOURIECH 7,50€ LA PIÈCE

Sauce chimichurri

HOUMOUS DE LENTILLES CORAIL 12 (V) 

Sésame blanc

SOCCA 18

Oignons confits, anchois et poutargue, pesto d'herbes

JAMBON DE BOEUF (CECINA) WAGYU KOBÉ 38

Finement tranché, fougasse, condiment tomate

TARTE FINE DE TOMATES DE PROVENCE 18

Sardine fumée XXL, basilic vert

RABERONNI ROSSI EN FIN CARPACCIO 28

Gel de citron, sumac

POULPE EN FINES TRANCHES 22

Huile d'olive, tomate cerise, lime poivrée

VÉGÉTAL

AUBERGINE GRILLÉE 16

Laquée au miso rouge

CHOU-FLEUR AU GRILL 14

Curry et baies de Goji

TOMATES ANCIENNES & BURRATA FONDANTE 28

Crumble de pain aux épices Tandoori

"Je vous partage les pages d'un livre coloré,
rempli de saveurs, provocantes, épicées.
Je vous emmène pour un bout de chemin
sur la route des Alpes, des Alpilles et de la Méditerranée.
Ceci sera le fil rouge de mon amour infini du goût."

AU GRILL

- CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES 36
Cumin, citron confit et herbes folles
- TRANCHES DE BOEUF SIMMENTAL 38
Laquées au miso blanc et baies roses
- VOLAILLE JAUNE FERMIÈRE DES LANDES 32
Marinée au Massala

MER

- COQUILLAGES & CRUSTACÉS DU MOMENT 28
Au grill, en persillade
- THON DE MÉDITERRANÉE A CRU 28
Huile d'olive de la vallée des Baux, sauces Trina et Satay
- POULPE GRILLÉ 28
Condiment chimichurri, coulis vert

ACCOMPAGNEMENTS

- RIZ BASMATI AU SAFRAN & HERBES FRAÎCHES 8
- SWEET POTATOES 9
Mayonnaise au Massala
- SALADE MESCLUN 12
- DHAL DE LENTILLES CORAIL "DE MA MAMAN" 12

SUCRÉ

SORBET FRAPPÉ COMME UN GELATO 14

Aux fruits de saison

NAAN SOUFFLÉ AU CHOCOLAT 14

Caramel beurre salé

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES 16

Pousses de tagète passion

VARIATION DE FRUIT GIVRÉ 18

NOS COCKTAILS EFFERVESCENTS (15CL)

ROSSINI 20

BELLINI 21

FROZEN 22

COCKTAIL
DU MOMENT
22 

Consultez-nous pour vos cocktails préférés.

La carte des vins est disponible sur demande.

BIÈRE ARTISANALE DES ALPILLES (25CL) 11

COCKTAIL DE FRUITS FRAIS 9

JUS DE FRUITS FRAIS MAISON 9

Abricot, fraise, framboise ou pêche

THÉ GLACÉ MAISON 9

INFUSION FRAÎCHE MAISON 8,50

EAU MICROFILTRÉE PÉTILLANTE (75CL) 9

EAU MICROFILTRÉE PLATE (75CL) 8



ALYA'S GARDEN BY SW
Saison d'été 2026
Ouvert 7j/7 de 12H00 à 23H00

LE MAS DE L'AMARINE

517 Ancienne Voie Aurelia
13210 Saint-Remy de Provence

Réservations au

 +33 4 90 03 28 55

 info@mas-amarine.com

SUIVEZ L'ACTUALITÉ DU CHEF
À SAINT-REMY



ALYASBYSW
MASDELAMARINE

ALYA'S
Garden by SW