

# 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 - 95€ par personne.

## À PARTAGER

HUÎTRE DE LA MAISON TARBOURIECH 6,50€ LA PIÈCE  
*Sauce chimichurri*

HOUMOUS DE LENTILLES CORAIL 9 (V) 🌿  
*Sésame blanc*

SOCCA 16  
*Oignons confits, anchois et poutargue, pesto d'herbes*

PANISSES 9 (V) 🌿  
*Sirop de tomate épicé*

TARTE FINE DE TOMATES DE PROVENCE 18  
*Sardine fumée XXL, basilic vert*

POULPE EN FINES TRANCHES 22  
*Huile d'olive, tomate cerise, lime poivrée*

GAMBERO ROSSO EN FIN CARPACCIO 28  
*Gel de citron, sumac*

JAMBON DE BOEUF (CECINA) 28  
*Finement tranché, fougasse, condiment tomate*

## VÉGÉTAL 🌿

CHOU-FLEUR AU GRILL 12  
*Curry et baies de goji*

AUBERGINE GRILLÉE 14  
*Laquée au miso rouge*

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

VOLAILLE JAUNE FERMIÈRE DES LANDES 28  
*Marinée au massala*

CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES 32  
*Cumin, citron confit et herbes folles*

TRANCHES DE BOEUF SIMMENTAL 38  
*Laquées au miso blanc et baies roses*

## LA MER

COQUILLAGES & CRUSTACÉS DU MOMENT 28  
*Au grill, en persillade*

THON DE MÉDITERRANÉE À CRU 28  
*Huile d'olive de la vallée des Baux, sauces trina et satay*

POULPE GRILLÉ 28  
*Condiment chimichurri, coulis vert*

## ACCOMPAGNEMENTS (v)

RIZ BASMATI AU SAFRAN & HERBES FRAÎCHES 8

SWEET POTATOES 9  
*Mayonnaise au massala*

SALADE MESCLUN 12

DHAL DE LENTILLES CORAIL "DE MA MAMAN" 12

## POOLSIDE • AU BORD DE L'EAU

CLUB SANDWICH "L'AMARINE" 28

*Volaille fermière ou Saumon fumé  
Laitue, tomates confites*

SALADE CÉSAR À MA FAÇON 28

*Côtes de salade romaine, volaille grillée, ventrèche de thon  
marinée, sauce César aux anchois de Cantabrie, copeaux de  
parmesan*

SMASHED CHEESE BURGER 28

*Frites de patates douces, mayonnaise épicée*

"Ce que notre terre fait de meilleur, je m'en empare  
afin de vous offrir un instant d'émotion.

Ici, le plaisir se mêle au partage."

### SUCRÉ

SORBET FRAPPÉ COMME UN GELATO 14

*Aux fruits de saison*

MACARON GLACÉ À LA FRAMBOISE 14

*Extraction de fleurs des Alpilles*

PAVLOVA AUX FRAISES DE PAYS 16

*Pousses de tagète passion*

VARIATION DE FRUIT GIVRÉ 18

## NOS COCKTAILS SIGNATURES

(15CL)

ROSSINI 20

BELLINI 21

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

THÉ GLACÉ MAISON 9

INFUSION FRAÎCHE MAISON 8,50

EAU MICROFILTRÉE PLATE (75CL) 8

EAU MICROFILTRÉE PÉTILLANTE (75CL) 9





## 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](mailto:info@mas-amarine.com)

SUIVEZ L'ACTUALITÉ DU CHEF  
À SAINT-REMY DE PROVENCE



ALYASBYSW  
MASDELAMARINE



**ALYA'S**  
*Garden by SW*