

ALYA'S

by SW



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.

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

Le Menu de Dégustation Alya's - 95€

HUÎTRE DE LA MAISON TARBOURIECH 6,50 LA PIÈCE
Sauce Chimichurri

PANISSES 9 
Sirop de tomate épicé

VELOUTÉ DUBARRY 22 
Poutargue, pesto d'herbes, crème mi-montée au curry jaune

TARTE FINE DE CHAMPIGNONS SAUVAGE / PARMESAN 22 
persil plat

LINGUINI AU HOMARD BLEU / BASILIC VERT - ÉPICES 48
Huile d'olive, tomate cerise, lime poivrée

JAMBON IBERICO BELLOTA RESERVE 2021 38
Finement tranché, pain grillé, condiment tomate

POISSON DE MÉDITERRANÉE 38
Au grill, olives Taggiasche, basilic vert

RIZ CARTNAROLI CUISINÉ COMME UN RISOTTO 32 
Potimarron, Safran, Parmesan gratiné

VOLAILLE JAUNE FERMIÈRE DES LANDES 36
Marinée au massala

CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES 38
Cumin, citron confit et herbes folles

TRANCHES DE BOEUF SIMMENTAL 42
Laquées au miso blanc et baies roses

BELLE COTE DE BOEUF MATURÉE POUR 2 65.PP
Crôte de poivre noir de Sarawak

ACCOMPAGNEMENT

MACARONI ZITA GRATINÉ GIROLLES/FOIS GRAS 22

RIZ BASMATI AU SAFRAN, ÉPICES & HERBES FRAÎCHES 12 (V) 

SWEET POTATOES 9 (V) 
Mayonnaise au massala

SALADE MESCLUN 8 (V) 

DHAL DE LENTILLES CORAIL "DE MA MAMAN" 12 (V) 

SUCRÉ

SORBET FRAPPÉ COMME UN GELATO 12

TARTE DE FIGUE SERVIE TIEDE CREME GLACÉE À LA VANILLE 18

VARIATION DE FRUIT GIVRÉ 16

TIRAMISU 16

RIZ AU LAIT A LA GRAINE DE VANILLE 16
Caramel Beurre Salé

"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."

NOS COCKTAILS SIGNATURES

(10-15CL)

STEFANO'S BELLINI

Pêche Blanche, Framboise, Champagne

22

HERBY' NEGRONI

Plantes du jardin, Gin, Campari, Vermouth

16

SPICY MAI TAI

Achard, Tabasco, Vieux Rhum, Orgeat

18

BEET LEMONADE

Betterave, Citron, Pisco, Poivre

16

PORNSTAR MARTINI

Épices de Maman, Passion, Vanille, Vodka

22

MIDNIGHT ESPRESSO

Café fermenté, Vanille, Espresso, Vodka

18

AU VERRE

(12 CL)

CHAMPAGNE - SÉLECTION DU MOMENT

24

BLANC - IGP ALPILLES 2025

9

Domaine de Métifiot

BLANC - IGP ALPILLES "AUPIHO" 2024

14

Domaine de Fontchêne - René Milan

ROSÉ - IGP ALPILLES 2025

9

Domaine de Métifiot

ROUGE - IGP MÉDITERRANÉE "CADET" 2025

10

Domaine de la Bégude

ROUGE - IGP ALPILLES "CINSAULT" 2021

16

Dominique Hauvette

MAIS ENCORE,

BIÈRE ARTISANALE DES ALPILLES (33CL)

8

LIMONADE ARTISANALE (33CL)

7.50

COCKTAIL DE FRUITS FRAIS

7.50

THÉ GLACÉ MAISON

6

EAU MICROFILTRÉE PLATE (75CL)

8

EAU MICROFILTRÉE PÉTILLANTE (75CL)

8

SANS ALCOOL

 16



ALYA'S BY SW

Automne - Hiver 2026

Ouvert du mercredi au lundi
de 12H00 à 23H00



LE MAS DE L'AMARINE

517 Ancienne Voie Aurelia
13210 Saint-Remy de Provence



Réservations au



+33 7 72 18 37 63

info@mas-amarine.com

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



SYLVESTRE_WAHID
MASDELAMARINE



ALYA'S
by SW