



YAZID ICHEMRAHEN

at home

"Bienvenue dans mon univers, où chaque plat raconte un fragment de l'histoire de mon enfance et des différents pays que j'ai explorés.

Ce lieu n'est pas seulement un restaurant, c'est mon refuge, pensé comme un hommage à mes années de lutte,

lorsque Paris me semblait être un sommet inatteignable. D'Épernay, ma ville natale, jusqu'à Tokyo, Rome et New York, chaque saveur est une empreinte, un souvenir, une émotion qui me caractérise.

C'est à ma petite Tatie que je dois cette passion de créer. Elle a inspiré ce menu pensé pour être partagé en toute simplicité, avec ceux qui comptent. Fermez les yeux, vous êtes chez vous, prenez le temps d'apprécier chaque minute que nous vivons, car ce sera déjà du passé dans quelques secondes..."

"C'était un rêve, j'en ai fait un style de vie"



YAZID ICHEMRAHEN

at home

CARTE SALÉE

LES ENVIES DU CHEF À PARTAGER

LA SEXY RED BURRATA 24

Burrata crémeuse, tomates et framboises.

"Retour des Pouilles : la fleur de sel de Guérande et poivre de Timut."

LA BURRATA À PARTAGER, TOUT EN GÉNÉROSITÉ 38

Burrata, et focaccia chaude faite maison.

L'EXTRA-FINE PIZZETTE SAUMON À L'HIBISCUS 26

Fraîche, acide et florale pas comme ailleurs.

L'EXTRA-FINE PIZZETTE THON & TRUFFE 31

Pâte fine, thon de ligne et truffe.

(Uniquement le soir)

L'EXTRA-FINE PIZZETTE DE BAR FRANÇAIS ET AGRUMES 28

*Bar français, agrumes, et une touche d'herbes,
pour les amateurs de fraîcheur.*

LES TARTELETTES SPICY CRAB 36

*Crabe, wasabi, pousses d'épinards et Ikura d'une
extrême qualité.*

"Retour de mes vacances d'été à Cannes, entre
amis quand on se fait plaisir."

RENDEZ-VOUS SUR NOTRE SITE
POUR COMMANDER EN CLICK
AND COLLECT.



Suivez-nous sur Instagram
[@yazid.athome](#)
[@yazid.ichemrahen](#)



LE CŒUR DE SAUMON 31

Le cœur de saumon légèrement fumé

“Une extrême qualité qui se suffit à elle-même.”

L'AUBERGINE MISO BASSE TEMPÉRATURE 17

“Quand je n'avais pas trop de sous, mon premier joli repas, c'était chez Nobu, j'ai donc décidé de retravailler les saveurs de son fameux Black Cod sur une aubergine bio.”

LA PATATE DOUCE À PARTAGER (OU PAS), STRACCIATELLA, PAPRIKA ET HERBES 26

“Un indice glycémique faible, idéal pour la santé.”

LES BABY POMMES DE TERRE FROMAGE FRAIS

— CAVIAR 36

“J'aime plus que tout la pureté du produit, entre l'iode et la pomme de terre.”

— TOBIKO WASABI 24



LA VIE EN VERT - OU PAS !

L'AVOCADO TOAST SAUMON, SALADE 24

(Uniquement le midi)

*Avocat frais, cœur de saumon, pain complet
et quelques graines.*

L'ESCAPADE ROMAINE (À PARTAGER) 31

*Légumes de saison croquants, pesto de pistache,
brousse de brebis, graines et agrumes.*

"Cette recette, inspirée d'un séjour à Portofino,
est un hommage à la cuisine italienne que j'aime
tant."

LES DOUCES CAROTTES EPICÉES 16

*Julienne extra-fine de carottes, patate douce,
agrumes, graines de moutarde et de sésame.*

"Pour les malaimables (ou les Parisiens)."

ACCOMPAGNEMENTS

LA PATATE DOUCE PAPRIKA AU FOUR 12

LE RIZ PARFUMÉ AU POIVRE ET FRUITS SECS 8

LA SALADE VERTE, SÉLECTION DU MOMENT 8

LES VAPEURS DE LÉGUMES DE SAISON BIO 12



POISSONS

AU CŒUR D'OSAKA 31

(Hors menu)

Thon de ligne sauce ponzu et yuzu.

"Le Japon incarne la simplicité absolue, portée par l'exigence du détail."

CRUDO DE BAR FRANÇAIS, AGRUMES ET MOUTARDE 28

"Retour de Mykonos."

COMME UN SUSHI DE THON IKURA FUMÉ À NOTRE FAÇON 38

(Hors menu)

"À Kyoto j'ai mangé les meilleurs sushis de ma vie, j'en ai fait une recette spécialement pour vous."

— AVEC LA SÉLECTION DE CAVIAR BLANC DU CHEF (+15)

(Hors menu)

RETOUR DE LA FERME BIO

(Uniquement le midi)

LES ŒUFS BROUILLÉS, CRÈME CRUE ET ÉCUME DE VIEUX PARMESAN 21

— SAUMON (+4)

"Un retour de la ferme où j'essaie de sublimer le travail des producteurs locaux, qui mettent leur cœur dans chaque produit."

LES BLANCS D'ŒUFS BROUILLÉS DES SPORTIFS, BROUSSE DE BREBIS, CRANBERRIES ET SÉLECTION DE GRAINES BIO ! 26

— SAUMON (+4)

"Plus aucune culpabilité, pas d'huile, pas de beurre."



LES PLATS

LE FINGER CLUB CÉSAR 28

(Uniquement le midi)

Filet de poulet bio ou cœur de saumon. Label Rouge.

"Un poulet fermier d'une extrême qualité, focaccia maison."

LES PÂTES VÉGAN AUX NOISETTES, JAPONISANTES 26

"La courgette en deux textures."

LES PÂTES VEGAN CURRY COCO 28

LES PACCHERI ARRABBIATA LÉGÈREMENT RELEVÉES 31

(Hors menu) - **Mancini sélection**

"Mes préférées à n'importe quelle heure."

LES RED PACCHERI CITRON ET CAVIAR 72

(Hors menu) - **Mancini sélection**

"Un hommage à ma première place de chef chez Joël Robuchon. Chaque bouchée est un souvenir de cette étape marquante de ma carrière."

VIANDES

LE TARTARE DE BŒUF ET VIEUX PARMESAN 29

Tartare légèrement épicé.

"Tout simplement inspiré d'un séjour à Kyoto."

— CAVIAR 44

(Hors menu)





YAZID ICHEMRAHEN

at home

*"Welcome to my world, where each dish
tells a piece of my childhood and
the different countries I've explored.*

*This place is more than just a restaurant; it's my safe place,
designed as a tribute to my years of struggle,
when Paris seemed like an unreachable peak.
From Épernay, my hometown, to Tokyo, Rome, and
New York, every flavour is a mark, a memory, an emotion that
defines me.*

*I owe my passion for creating to my dear Auntie.
She inspired this menu, designed to be shared with those
who truly matter, in the simplest way. Close your eyes, make
yourself at home, and cherish every moment
we share – because soon, it will become a memory..."*

*"What began as a dream
has become my way of life"*



YAZID ICHEMRAHEN

at home

M A I N M E N U

THE CHEF'S SPECIALS TO SHARE

SEXY RED BURRATA **24**

Creamy burrata, tomatoes and raspberries.

"A taste from Puglia, enhanced with Guérande fleur de sel & Timut pepper."

GENEROUS BURRATA TO SHARE **38**

Burrata with Warm Homemade Focaccia.

EXTRA-THIN HIBISCUS SALMON PIZZETTE **26**

Fresh, tangy, and floral – unlike anything else.

EXTRA-THIN TUNA & TRUFFLE PIZZETTE **31**

*Thin crust with fresh tuna and truffle.
(Evenings only)*

EXTRA-THIN SEA BASS & CITRUS PIZZETTE **28**

*Fresh sea bass, citrus, and herbs – perfect for those
who crave freshness.*

SPICY CRAB TARTLETS **36**

Crab, wasabi, baby spinach shoots, and premium Ikura.

"Back from my summer holidays in Cannes,
enjoying good times with friends."

VISIT OUR WEBSITE TO ORDER
WITH CLICK AND COLLECT.



Follow us on Instagram
[@yazid.athome](#)
[@yazid.ichemrahen](#)



SALMON PRIME CUT 31

Lightly Smoked Prime Cut of Salmon.
"Exceptional quality, simply perfect."

LOW-TEMPERATURE MISO EGGPLANT 17

"With limited means, my first special meal was at Nobu. Inspired by their famous Black Cod, I reimagined those flavors with organic eggplant."

SWEET POTATO TO SHARE (OR NOT) WITH, STRACCIATELLA, PAPRIKA & HERBS 26

"Low glycemic index – a healthy choice."

BABY POTATOES WITH FRESH CHEESE

— **CAVIAR 36**

"I love above all the purity of the product, a balance between oceanic iodine and the earthiness of potato."

— **WASABI TOBIKO 24**



LIVING GREEN – OR NOT!

SALMON AVOCADO TOAST WITH SALAD 24

(Lunch only)

Fresh avocado, tender salmon, whole wheat bread, and mixed seeds.

ROMAN GETAWAY (TO SHARE) 31

Crunchy seasonal vegetables with pistachio pesto, sheep's brousse, seeds, and a touch of citrus.

"Inspired by my time in Portofino, a tribute to the Italian cuisine I love so much."

SPICED SWEET CARROTS 16

Delicate julienne of carrots and sweet potato, with citrus, mustard seeds, and sesame.

"For the picky ones (or Parisians)."

SIDES

OVEN-ROASTED SWEET POTATO WITH PAPRIKA 12

AROMATIC RICE INFUSED WITH PEPPER AND DRIED FRUITS 8

FRESH GREEN SALAD, SEASONAL SELECTION 8

STEAMED ORGANIC SEASONAL VEGETABLES 12



FISH

IN THE HEART OF OSAKA 31

(Off-menu)

Bluefin tuna with ponzu and yuzu.

"Japan embodies absolute simplicity, driven by attention to detail."

FRENCH SEA BASS CRUDO WITH CITRUS AND MUSTARD 28

"Back from Mykonos."

TUNA SUSHI WITH SMOKED IKURA, IN OUR STYLE 38

(Off-menu)

"During my time in Kyoto, I tasted the finest sushi I've ever had, inspiring me to create this recipe just for you."

— WITH THE CHEF'S SELECTION OF WHITE CAVIAR (+15)

(Off-menu)

FRESH FROM THE ORGANIC FARM (Lunch only)

SCRAMBLED EGGS WITH CRÈME FRAÎCHE AND AGED PARMESAN FOAM 21

— SALMON (+4)

"Back from the farm, I try to highlight the dedication of local producers who pour their heart into every product."

THE SCRAMBLED EGG WHITES FOR ATHLETES, EWE'S MILK FRESH CHEESE, CRANBERRIES, AND A SELECTION OF ORGANIC SEEDS! 26

— SALMON (+4)

"No more guilt – no oil, no butter."



MAIN COURSES

CAESAR FINGER CLUB 28

(Lunch only)

Organic chicken fillet or salmon prime cut. Label Rouge

"Free-range chicken of exceptional quality with homemade tomato focaccia and romaine lettuce."

VEGAN NOODLES WITH HAZELNUTS WITH JAPANESE FLAVOURS 26

"Courgette in two textures."

VEGAN PASTA WITH COCONUT CURRY 28

PACCHERI ARRABBIATA, GENTLY SPICED 31

(Off-menu)-**Mancini Selection**

"My favourites at any time of day."

RED PACCHERI WITH LEMON AND CAVIAR 72

(Off-menu)-**Mancini Selection**

"A tribute to my first position as chef at Joël Robuchon, where each bite is a memory of this defining moment in my career."



MEAT

BEEF TARTARE AND AGED PARMESAN 29

Lightly spiced tartare.

"Born from a memorable journey to Kyoto."

— CAVIAR 44 (Off-menu)

