



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

"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

TEA TIME

CAFÉS

Nos cafés d'origine sont spécialement sélectionnés et réalisés par nos baristas dans l'une des meilleures machines à café du monde, en provenance d'Italie "La Marzocco".

ESPRESSO	6
CAFÉ ALLONGÉ	7
DOUBLE ESPRESSO	8
CAPPUCCINO	9
FLAT WHITE	9
LATTE	10
LATTE VANILLE	11
LATTE NOISETTE	11
LATTE CARAMEL	11
PISTACHIO LATTE	11
PINK LATTE	11
GOLDEN LATTE	11
GREEN MATCHA LATTE	11
CHAI LATTE	11
SPANISH LATTE	12
BANANA MATCHA	13

Laits végétaux sur demande : avoine, soja, coco ou amande.

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



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



BOISSONS CHAUDES

THÉS SIGNATURES **13**

Absolu Vanille

Great boost

Imperial Jasmine

Black diamond

Green Mint

INFUSIONS **12**

Souvenir d'enfance

Camomille

Verveine et Citronnelle

Citron, Gingembre, Miel de montagne

BOISSONS PÂTISSIÈRES SIGNATURES

**100% PISTACHE VANILLE
D'INDONÉSIE** **19**

100% PÉCAN CARAMEL TONKA **19**



BOISSON FROIDE OU CHAUDE AU CHOIX

-

ASSORTIMENT DE 3 PIÈCES SALÉES EN HOMMAGE AUX VOYAGES DU CHEF

(Option végan sur demande)

-

L'EXPÉRIENCE ÉMOTIONNELLE D'UN DESSERT INSTANTANÉ ENTRE LE CHAUD ET LE FROID

-

LA SIGNATURE EXCLUSIVE AU CHOIX

-

LE SOUVENIR D'ENFANCE À EMPORTER

SUPPLÉMENT FORÊT NOIRE +15

SUPPLÉMENT COUPE DE CHAMPAGNE +15

LES SIGNATURES EXCLUSIVES 17

LES FLANS DE PHILIPPE 15

L'UNIQUE FÔRET NOIRE 39
(2/3 personnes)

LES SOUVENIRS D'ENFANCE 9

LES INSTANTANÉS 22

(Seul ou à partager)

L'Écume Tiramisu

Le Mille-feuille en Arlettes

La Nage de fruits, Skyr 0% glacé

Mon Affogato noisette et vanille

LA GLACE À PARTAGER 24

LA COUPE À 11 €

PISTACHE DE BRONTE

GIANDUJA NUTTY GRAND TORRINO

FRUITS DE SAISON

VANILLE, YAOURT, MIEL ET AMANDES





YAZID ICHEMRAHEN

at home



YAZID ICHEMRAHEN

at home

CARTE DES BOISSONS

SOFT

COCA (25cl)	8
COCA ZÉRO (25cl)	8
THÉ GLACÉ MAISON AU JASMIN	9
KOMBUCHA ARCHIPEL (33cl)	8
GINGER ALE FEVER TREE (20cl)	8
INDIAN TONIC FEVER TREE (20cl)	8
EAU MICROFILTRÉE OSMOSÉE (75cl) <i>(démarche Green label - Protégeons la Terre) * 🌱</i>	7
EVIAN PRESTIGE (75cl)	9
BADOIT PRESTIGE (75cl)	9

JUS DÉTOX **15**

Jus Frais (en direct) pour les vitamines

GREEN LIFESTYLE

Concombre, pomme, citron, gingembre, graines de chia

WHITE SAND

Fruit de la passion, noix de coco, ananas, vanille d'Inde

RED SUNSET

Orange, framboise, citron, menthe

YUZU SUNRISE

Pamplemousse, yuzu, eau de Jasmin, citron vert et vanille d'Inde



GIN	(4cl)
<i>Gin Fair (français)</i>	12
<i>Madlord (poivres rares)</i>	13
<i>Akayané Snow (Gin japonais)</i>	16

RHUM	(4cl)
<i>La Favorite Coeur de Canne VSOP - Martinique</i>	15
<i>Zacapa XO - Guatemala</i>	22

LIQUEUR	(4cl)
<i>Limoncello Mamma Mia!</i>	12
<i>Védrenne Manzana Verde</i>	12
<i>Amaretto Adriatico Roasted / Bianco</i>	12

COGNAC D'EXCEPTION	(1cl)
<i>Cognac Hennessy XO</i>	10
<i>Cognac Hennessy PARADIS</i>	47
<i>Cognac Louis XIII</i>	70

IWA SAKÉ	(75cl)
<i>Saké Iwa 1,2,3,4,5</i>	520



SPIRITUEUX

WHISKY	(4cl)
<i>Chivas Regal 12 ans</i>	11
<i>Bourbon Maker's Mark</i>	13
<i>Ardbeg</i>	16
<i>Hibiki Japanese Harmony</i>	22
<i>Macallan 200 ans</i>	190
VODKA	(4cl)
<i>Grey Goose Classique</i>	10
<i>Grey Goose Altius</i>	12
<i>Guillotine Héritage Vieille</i>	17
<i>Guillotine Caviar Petrossian</i>	26
TEQUILA	(4cl)
<i>Tequila Vecindad Reposado</i>	12
<i>Clase Azul Reposado</i>	45
<i>Clase Azul Mezcal San Luis</i>	55
<i>Clase Azul Mezcal Durango</i>	60
<i>Clase Azul Extra Anejo "Ultra"</i>	320



CARTE DES COCKTAILS

19

AVENUE HOCHÉ

Téquila, concombre, pomme, citron, gingembre, poudre de matcha

AVENUE DES CHAMPS ELYSÉES

*Rhum ambré, Noix de coco, ananas,
vanille d'Inde*

AVENUE MONTAIGNE

*Grey Goose, orange, framboise, citron, fruit de la passion,
menthe, shot de champagne*

AVENUE FOCH

*Hennessy, limoncello, yuzu, eau de Jasmin,
citron vert et vanille d'Inde*

ESPRESSO MARTINI PÂTISSIER AU SIPHON

*Grey Goose, liqueur de café, shot de la Marzocco
et un petit secret.*

RETOUR DE CUBA (COMME UN MOJITO)

Classique, fruits rouges ou passion.



CHAMPAGNES

VEUVE CLICQUOT BRUT (15cl)	26
RUINART BLANC DE BLANCS (15cl)	36
	(75cl)
VEUVE CLICQUOT BRUT	120
VEUVE CLICQUOT ROSÉ	140
BLANC SINGULIER ÉDITION 2019	150
RUINART BLANC DE BLANCS	190
DOM RUINART ROSÉ MILLÉSIME 2009	390
DOM PERIGNON 2015	490
MOËT & CHANDON PHARRELL WILLIAMS BLUE EDITION	2200
MOËT & CHANDON PHARRELL WILLIAMS BLACK EDITION	2500



VINS AU VERRE

BLANC	(15cl)
<i>Malamour, Trebbiano DOC, BIO</i>	13
<i>Petit Chablis AOP, Laroche</i>	15
<i>Pouilly-Fumé AOP, Les Clairières</i>	13
<i>Moelleux, Côteaux du Layon Cht de la Roulerie</i>	15
ROSÉ	
<i>Côtes de Provence AOP, Whispering Angel, Caves d'Esclans</i>	13
ROUGE	
<i>Malamour, Montepulciano DOC, BIO</i>	13
<i>Bourgogne Hautes Côtes de Nuits AOP, Domaine Cornu</i>	16
<i>St Emilion AOP, Clos Petit Corbin</i>	18



VINS ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE

(75cl)

Côtes de Provence AOP, Château Minuty «Prestige», 2023-2024

49

Côtes de Provence AOP, Whispering Angel, Château d'Esclans

65

Côtes de Provence AOP, Château Minuty « Rosé et Or », 2024

75



VINS BLANCS

LOIRE

(75cl)

Sancerre AOP, Pascal Jolivet, 2023

70

Pouilly-Fumé AOP, De Ladoucette, 2023

89

ALSACE

Riesling AOP, Grand Cru « Osterberg » Cave Ribeauvillé, 2021

70

BOURGOGNE

Mercurey AOP, « Les Samares » Château d'Étroyes, 2021

80

Chablis 1^{er} Cru AOP, « Les Montmains » Laroche, 2023

95

Chassagne-Montrachet AOP Vincent Girardin, 2022

280

Meursault 1^{er} Cru AOP, «LesCharmes» Louis Latour , 2022

450

Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru AOP, Louis Latour, 2018

900

RHÔNE

Condrieu AOP, Gruigal

140

ITALIE

Moscato d'Asti DOCG, Ricossa

75

LIQUOREUX

Sauternes AOP, Château Briatte, 2023

65



VINS ROUGES

LOIRE	(75cl)	RHÔNE	
<i>Sancerre AOP, Pascal Jolivet, 2023</i>	75	<i>St-Joseph AOP, Pierre Gaillard, 2023</i>	85
		<i>Châteauneuf du Pape AOP, Les Granières, Château la Nerthe 2020</i>	90
		<i>Côte-Rôtie Pierre Gaillard, 2023</i>	140
BORDEAUX		ITALIE	
<i>Margaux AOP, Les Hauts du Tertre, 2019</i>	90	<i>Toscana igt, Tignanello, Tenuta Tignanello, 2020</i>	490
<i>St Emilion Grand Cru Classé AOP, Château Grand Corbin, 2019</i>	95	<i>Bolgheri docg, Sassicaia, Tenuta San Guido, 2018</i>	885
<i>St Emilion Grand Cru Classé, Clos de l'Oratoire, 2021</i>	150	<i>Bolgheri docg, Ornellaia, Tenuta dell'Ornellaia, 2021</i>	660
<i>St Emilion Grand Cru Classé AOC, Château Cheval Blanc 2012 - 1er CCI A</i>	1800	<i>Brunello di Montalcino docg, Biondi Santi, Tenuta Greppo, 2017</i>	600
BOURGOGNE		<i>Brunello di Montalcino docg, Biondi Santi, Tenuta Greppo, Riserva 2015</i>	1800
<i>Mercrey AOP, Château d'Étroyes, 2021</i>	90		
<i>Chorey-Les-Beaunes AOP, Domaine Pansiot, 2023</i>	110		
<i>Fixin AOP, Frédéric Magnien, 2020</i>	160		
<i>Gevrey-Chambertin AOP, "Vieilles Vignes" Frédéric Magnien, 2022</i>	250		
<i>Chambolle Musigny AOP, Dominique Laurent, 2022</i>	450		
<i>Clos de Vougeot Grand Cru AOP, Louis Latour 2014</i>	980		

