

Madame FAD

Madame FAN, anciennement FANFAN, a entrepris une métamorphose remarquable pour hisser la cuisine gastronomique chinoise vers de nouveaux sommets d'excellence. Après cinq années d'existence couronnées de succès pour son restaurant fusion franco-asiatique à Paris, cette visionnaire émérite, arborant fièrement ses identités françaises tout en célébrant ses origines chinoises, décide de réinventer son établissement prestigieux.

Motivée par des souvenirs magiques vécus en Chine et animée par une passion infatigable pour l'art culinaire, Madame FAN aspire à partager les délices cachés de la gastronomie chinoise avec les palais exigeants de la capitale française. En puisant dans son héritage culturel et culinaire, elle offre une expérience sensorielle unique, où chaque plat raconte une histoire, où chaque bouchée est une invitation au voyage à travers les saveurs et les traditions de la Chine millénaire.

L'expédition culinaire de Madame FAN s'inaugure avec l'ouverture du tout premier havre consacré aux Xiao Long Bao, ces petites merveilles qui ont marqué ses années de jeunesse.

Madame FAN, previously known as FANFAN, has embarked on an extraordinary transformation to elevate Chinese gourmet cooking to unprecedented levels of distinction. Celebrating five years of success with her Franco-Asian fusion restaurant in Paris, this illustrious pioneer, who takes pride in her French affiliations while honoring her Chinese roots, chose to overhaul her renowned venue.

Fueled by enchanting recollections of her time in China and a relentless enthusiasm for culinary arts, Madame FAN aims to unveil the secret pleasures of Chinese cuisine to the sophisticated tastes of Paris. Leveraging its rich cultural and gastronomic legacy, she offers a distinctive sensory journey where every dish narrates a tale and each mouthful serves as an invitation to explore the flavors and traditions of ancient China.

This gastronomic adventure commences with the inauguration of the first sanctuary dedicated to Xiao Long Bao, the delightful specialties that shaped her early year.



头盘

A partager To be shared

Xiao Long Bao, porc ibérique, bouillon 16€ 🍷 🚫
Xiao Long Bao with iberico pork

Thon rouge à cru, concombre mariné 15€ 🚫
Chinese cucumber salad with tuna

Racine de Lotus, cacahuète, sésame 11€ ✓
Crispy lotus root salad

Raviolis crevettes vapeur, tuile grillé 13€ 🚫
Grilled crispy shrimp gyoza

Piment de Padron, farce boeuf et poulet 14€ 🌶️
Stuffed Padrón Peppers with Savory Beef

Rouleaux croustillants, canard laqué, pignons de pins 15€
Crispy duck roll with pine nuts

Brochettes d'agneau parfumées au cumin 🍷 🌶️ 🚫
16€/2p 29€/4p
Lamb skewer flavored with cumin

Calamars panés « refuge du typhon », poivre et sel 17€ 🚫
Typhoon shelter calamari with pepper and salt

- 🌶️ pimenté - spicy
- 🍷 plat signature - signature dish
- ✓ végétarien - vegetarian
- 🚫 sans fruits à coques - without nuts

Provenance des viandes : France & Japon
Origins of the meats : France & Japan
Prix nets et service inclus
Net price, service included

主菜 配菜

Plat Main

Aubergine braisée façon Hong Shao 18€ 🍷 🌿 🚫
Braised eggplant in soy Hong Shao style

Crevette Kung Pao aux noix de cajou 28€
Kung Pao prawns with cashew nut

Cabillaud, bouillon gingembre, broccolini 32€
Codfish, ginger broth, broccolini

Magret de canard fumé au thé Long Jing 34€ 🚫 🍷
Condiment de betterave fumée
Long Jing tea-smoked duck breast
Smoked beetroot condiment

Wagyu japonais A5 Hokkaido 75€/100g 🍷 🚫
Sauce du Chef
Hokkaido A5 Wagyu with Chef's special sauce

Légumes Chop Suey poêlé 8€ 🌿 🚫
Pan-fried seasonal vegetable

Nouilles Dan Dan, poivre de Sichuan, cacahuète 6€ 🌿 🌿
Dan Dan noodle with Sichuan pepper, peanuts

Riz au jasmin 5€ 🌿 🚫
Steamed jasmine rice



Dessert

Dessert

Xiao Long Bao au chocolat, glace au sésame noir 14€

Chocolate Xiao Long Bao, black sesame ice cream

« Khao Niao », mangue, lait de coco 13€

Modern mango sticky rice with coconut milk

Crème brûlée pandan 12€

Crème brûlée with pandan leaf

Gariguettes, verveine, sorbet menthe-concombre, mousse coco 13€

Verbena-Infused Gariguettes strawberry,
cucumber-mint sorbet, and coconut mousse

午餐

Menu Déjeuner

Lunch Menu

39€

Raviolis aux crevettes grillés à la poêle
Grilled crispy shrimp gyoza

ou/or

Racine de Lotus, cacahuète, sésame
Lotus root salad

Crevette Kung Pao aux noix de cajou
Riz au jasmin
Kung Pao prawns with cashew nut
Steamed jasmine rice

ou/or

Brochette d'agneau parfumée au cumin
Nouilles Dan Dan au poivre de Sichuan, cacahuète
Lamb skewer flavored with cumin
Dan Dan noodle with Sichuan pepper, peanuts

ou/or

Aubergine braisée façon Hong Shao
Riz au jasmin
Braised eggplant Hong Shao style
Steamed jasmine rice

Crème brûlée au Pandan
Crème brûlée with pandan leaf

ou/or

Gariguettes, verveine, sorbet menthe-concombre, mousse coco
Verbena-Infused Gariguettes strawberry,
cucumber-mint sorbet and coconut mousse

探索套餐

Menu de Découverte

Discovery Menu

85€ par personne

Accord des vins 55€ en 5 verres par personne

85€ per person

Wine pairing 55€ with 5 glasses per person

Thon rouge à cru, concombre mariné

Chinese cucumber salad with tuna

Xiao Long Bao

Steamed soup dumpling

Cabillaud, bouillon gingembre, broccolini 32€

Codfish, ginger broth, broccolini

Magret de canard fumé au thé Long Jing

Condiment de betterave fumée

Long Jing tea-smoked duck breast

Smoked beetroot condiment

ou/or

Wagyu japonais A5 Hokkaido +55€

Sauce du Chef

Hokkaido A5 wagyu with Chef's special sauce

Roasted butternut

Gariguettes, verveine, sorbet menthe-concombre, mousse coco

Verbena-Infused Gariguettes strawberry,

cucumber-mint ice sorbet and coconut mousse

ou/or

Xiao Long Bao au chocolat, glace au sésame noir

Chocolate Xiao Long Bao, black sesame ice cream

Provenance des viandes : France & Japon

Origins of the meats : France & Japan

Prix nets et service inclus

Net price, service included