

Madame FAD

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 cuisine chinoise contemporaine 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.

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 contemporary 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.

受到在中国的美好回忆激励，并怀揣着对烹饪艺术的无限热情，Madame FAN 致力于将中国当代美食的隐藏魅力带给巴黎挑剔的食客。她从自己的文化与烹饪传统中汲取灵感，创造出独特的感官体验——每道菜品都在讲述一个故事，每一口都是穿越千年中国风味与传统的美食之旅。

Madame FAN 的美食探索始于她首家小笼包餐馆。这些小巧精致的美味，正是她青年时代难以忘怀的珍贵记忆。



头盘

A partager / To be shared

Xiao Long Bao, porc ibérique, bouillon 14€ 🍷 🚫
Xiao Long Bao with iberico pork, broth
伊比利亚黑毛猪小笼包

Salade de concombre croquant et méduse marinée 12€ 🌿
Crispy cucumber salad with marinated jellyfish
脆黄瓜腌海蜇沙拉

Champignons farcis au bœuf et poireaux frits 14€ 🚫
Stuffed mushrooms with beef and crispy fried leeks
牛肉酿蘑菇配葱丝

Rouleaux croustillants, canard laqué, pignons de pins 15€ 🍷
Crispy duck roll with pine nuts
松子脆皮鸭卷

Brochettes d'agneau parfumées au cumin 16€ 🌿 🍷 🚫
Lamb skewer flavored with cumin
孜然烤羊肉串

- 🌿 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 16€  
Braised eggplant in soy Hong Shao style
红烧茄子

Crevettes à la vapeur avec vermicelles et ail émincé 28€
Steamed prawns with vermicelli and minced garlic
蒜蓉粉丝蒸虾



Poulet Kung Pao aux noix de cajou 26€  
Kung Pao chicken with cashew nut
宫保鸡丁


Filets de bar au poivre Sichuan vert, pak choï et champignons 30€  
Sea bass fillets with green Sichuan pepper, pak choi, and mushrooms
藤椒海鲈鱼片



Magret de canard fumé au thé Long Jing 34€ 
Long Jing tea-smoked duck breast
龙井熏鸭胸

Wagyu japonais A5 Hokkaido 75€/100g
Hokkaido A5 Wagyu
北海道A5和牛

Marmite de riz aux champignons variés et saucisse de Canton 24€
Claypot rice with assorted mushrooms and Cantonese sausage
广式腊肠菌菇砂锅饭

Haricots verts sautés à sec, piment et ail 9€  
Dry-fried green beans with chili and garlic
干煸四季豆

Nouilles Dan Dan, poivre de Sichuan, cacahuète 5€ 
Dan Dan noodle with Sichuan pepper, peanuts
担担面

Riz au jasmin 5€  
Steamed jasmine rice
米饭

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

甜品

Dessert / Dessert

Crème brûlée au pandan et lait de coco 9€

Pandan and coconut crème brûlée

班兰椰香焦糖布丁

Poire rôtie, crumble, glace au lait de soja, fleur de pois papillon 9€

Roasted pear, crumble, soy milk ice cream, butterfly pea flower

烤梨配酥脆屑，蝶豆花豆浆冰淇淋

Fondant chocolat, framboise 9€

Chocolate and raspberry fondant

巧克力熔岩蛋糕

午餐套餐

Menu Déjeuner

Entrée & Plat ou Plat & Dessert 32€

Entrée & Plat & Dessert 37€

Lunch Menu

Starter & Main or Main & Dessert 32€

Starter & Main & Dessert 37€

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

松子脆皮鸭卷

ou/or

Salade de concombre croquant et méduse marinée
Crispy cucumber salad with marinated jellyfish

脆黄瓜腌海蜇沙拉

Marmite de riz aux champignons variés et saucisse de Canton
Claypot rice with assorted mushrooms and Cantonese sausage

广式腊肠菌菇砂锅饭

ou/or

Poitrine de porc braisée façon Dong Po
Riz au jasmin
Braised Pork belly Dong Po style
Steamed jasmine rice

东坡肉配白饭

ou/or

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

红烧茄子配白饭

Crème brûlée au pandan et lait de coco
Pandan and coconut crème brûlée

班兰椰香焦糖布丁

全日探索套餐

Menu de Découverte

Au déjeuner et au dîner

Entrée & Plat & Dessert 49€

Discovery Menu

At lunch and dinner

Starter & Main & Dessert 49€

Brochettes d'agneau parfumées au cumin

Lamb skewer flavored with cumin

松子脆皮鸭卷

ou/or

Champignons farcis au bœuf et poireaux frits

Stuffed mushrooms with beef and crispy fried leeks

牛肉酿蘑菇配葱丝

Crevettes à la vapeur avec vermicelles et ail émincé

Steamed prawns with vermicelli and minced garlic

Riz au jasmin

Steamed jasmine rice

蒜蓉粉丝蒸虾配白饭

ou/or

Magret de canard fumé au thé Long Jing

Long Jing tea-smoked duck breast

Nouilles Dan Dan, poivre de Sichuan, cacahuète

Dan Dan noodle with Sichuan pepper, peanuts

龙井熏鸭胸配担担面

Poire rôtie, crumble, glace au lait de soja, fleur de pois papillon

Roasted pear, crumble, soy milk ice cream, butterfly pea flower

烤梨配酥脆屑，蝶豆花豆浆冰淇淋

ou/or

Fondant chocolat, framboise, piment

Chocolate chili and raspberry fondant

巧克力熔岩蛋糕

Provenance des viandes : France & Japon

Origins of the meats : France & Japan

Prix nets et service inclus

Net price, service included