

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, broth

Racine de Lotus, cacahuète, sésame 12€ 🌱  
Crispy lotus root salad

Daurade à cru marinée au soja, oeufs de saumon, raifort 16€ 🚫  
Rare sea bass marinated with soy, salmon roes, horseradish

Petits pois, gingembre, anguille fumé 16€ 🚫  
Peas, ginger, smoked eel

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

Supions panés « refuge du typhon », poivre et sel 17€ 🚫  
Typhoon shelter cuttlefish 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 au boeuf façon Hong Shao 23€   
Braised eggplant in soy Hong Shao style beef meat  
Version végétarienne possible/ Vegetarian version available

Crevette Kung Pao aux noix de cajou 30€   
Kung Pao prawns with cashew nut

Cabillaud, bouillon de légumes, gingembre 32€   
Codfish, vegetables broth, ginger

Poitrine de porc braisée façon Dong Po 28€   
Caramelized Pork in Dong Po style



Magret de canard fumé au thé Long Jing 36€    
Long Jing tea-smoked duck breast

Wagyu japonais A5 Hokkaido 75€/100g   
Hokkaido A5 Wagyu

---

Légumes Chop Suey poêlé 7€    
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

Crème brûlée au pandan et lait de coco 14€

Pandan and coconut crème brûlée

Abricot rôti, crumble pignons de pins, glace prune séchée, huile pimentée 14€

Roasted abricot, pine nuts crumble, dry plum ice cream, chili oil

Fondant chocolat, framboise, piment 14€

Chocolate Chili and raspberry Fondant

# 午餐

## Menu Déjeuner

### Lunch Menu

39€

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

ou/or

Petits pois, gingembre, anguille fumé  
Peas, ginger, smoked eel

---

Cabillaud, bouillon de légumes, gingembre  
Riz au jasmin  
Codfish, ginger broth  
Steamed jasmine rice

ou/or

Poitrine de porc braisée façon Dong Po  
Riz au jasmin  
Caramelized Pork in Dong Po style  
Steamed jasmine rice

ou/or

Aubergine braisée au boeuf façon Hong Shao  
Nouilles Dan Dan, poivre de Sichuan, cacahuète  
Braised eggplant in soy Hong Shao style beef meat  
Dan Dan noodle with Sichuan pepper, peanuts  
Version végétarienne possible/ Vegetarian version available

---

Crème brûlée au Pandan  
Crème brûlée with pandan leaf

ou/or

Abricot rôti, crumble pignons de pins, glace prune séchée,  
huile pimentée  
Roasted abricot, pine nuts crumble, dry plum ice cream, chili oil

# 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

Daurade à cru marinée au soja, oeufs de saumon, raifort  
Raw sea bass marinated with soy, salmon roes, horseradish

---

Xiao Long Bao, porc ibérique, bouillon  
Xiao Long Bao with iberico pork and broth

---

Cabillaud, bouillon de légumes, gingembre  
Codfish, vegetables broth, ginger

---

Magret de canard fumé au thé Long Jing  
Long Jing tea-smoked duck breast

ou/or

Wagyu japonais A5 Hokkaido +55€  
Hokkaido A5 wagyu

---

Abricot rôti, crumble pignons de pins, glace prune séchée,  
huile pimentée  
Roasted abricot, pine nuts crumble, dry plum ice cream, chili oil

---

Fondant chocolat, framboise, piment  
Chocolate Chili and raspberry Fondant