

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.



头盘

A partager To be shared

Xiao Long Bao, porc ibérique, bouillon 14€ 🍷 🚫
Xiao Long Bao with iberico pork, broth

Racine de Lotus, cacahuète, sésame 9€ ✓
Crispy lotus root salad

Choux chinois farcis aux crevettes 16€ 🚫
Chinese cabbage stuffed with shrimp farce

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

Brochettes d'agneau parfumées au cumin 16€ 🌶️ 🍷 🚫
Lamb skewer flavored with cumin



- 🌶️ 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 19€ 
Braised eggplant Hong Shao style with ground beef
Version végétarienne possible/ Vegetarian version available upon request

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

Cabillaud vapeur façon Sichuanaise, soja et concombre frais 30€ 
Steamed Cod Sichuan style, fresh bean sprouts and cucumber

Magret de canard fumé au thé Long Jing 34€  
Long Jing tea-smoked duck breast

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

Légumes Chop Suey poêlés 6€  
Pan-fried vegetables

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

Riz au jasmin 5€  
Steamed jasmine rice



Dessert

Dessert

Crème brûlée au pandan et lait de coco 9€

Pandan and coconut crème brûlée

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

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

Fondant chocolat, sorbet framboise, piment 9€

Chocolate fondant, raspberry sorbet, chili

午餐

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

ou/or

Racine de Lotus, cacahuète, sésame
Crispy lotus root salad

Aubergine braisée au boeuf façon Hong Shao

Riz au jasmin

Braised eggplant Hong Shao style with ground beef

Steamed jasmine rice

Version végétarienne possible/ Vegetarian version available

ou/or

Poitrine de porc braisée façon Dong Po

Riz au jasmin

Braised Pork belly Dong Po style

Steamed jasmine rice

Crème brûlée au Pandan et lait de coco

Pandan and coconut Crème brûlée

全
日
套
餐

Menu 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

ou/or

Choux chinois farci aux crevettes
Chinese cabbage stuffed with shrimp farce

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

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

Poire rôtie, crumble, glace au lait de soja, fleur de pois papillon
Roasted pear, crumble, soy milk ice cream, butterfly pea flower

ou/or

Fondant chocolat, sorbet framboise, piment
Chocolate fondant, raspberry sorbet, chili