

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

Daurade à cru marinée au soja, oeufs de saumon, raifort 14€ 🚫  
Rare sea bass marinated with soy, salmon roes, horseradish

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 in soy Hong Shao style beef meat  
Version végétarienne possible/ Vegetarian version available


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


Poitrine de porc braisée façon Dong Po 24€   
Caramelized Pork in Dong Po style

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 poêlé 6€    
Pan-fried seasonal vegetable

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

Abricot rôti, crumble pignons de pins, glace prune séchée, huile pimentée 9€

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

Fondant chocolat, framboise, piment 9€

Chocolate chili and raspberry fondant

# 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  
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

ou/or

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

---

Crème brûlée au Pandan  
Crème brulée with pandan leaf

# 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€

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

ou/or

Brochettes d'agneau parfumées au cumin  
Lamb skewer flavored with cumin

---

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  
Riz au jasmin  
Steamed jasmine rice

---

Crème brûlée au Pandan  
Crème brûlée with pandan leaf

ou/or

Fondant chocolat, framboise, piment  
Chocolate chili and raspberry fondant