

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

Salade de concombre croquant et méduse marinée 12€ 🌿  
Crispy cucumber salad with marinated jellyfish

Champignons farcis au bœuf et poireaux frits 14€ 🚫  
Stuffed mushrooms with beef and crispy fried leeks

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 façon Hong Shao 16€    
Braised eggplant in soy Hong Shao style

Crevettes à la vapeur avec vermicelles et ail émincé 28€  
Steamed prawns with vermicelli and minced garlic

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



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

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



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

Marmite de riz aux champignons variés et saucisse de Canton 24€  
Claypot rice with assorted mushrooms and Cantonese sausage

---

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

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

Riz au jasmin 5€    
Steamed jasmine rice

# 甜品

## 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, 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

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

---

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

ou/or

Côtes de bœuf braisées à l'os, cébette  
Haricots verts sautés à sec, piment et ail  
Braised bone-in beef short ribs with spring onions  
Dry-fried green beans with chili and garlic

---

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

# 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

ou/or

Champignons farcis au bœuf et poireaux frits  
Stuffed mushrooms with beef and crispy fried leeks

Crevettes à la vapeur avec vermicelles et ail émincé  
Steamed prawns with vermicelli and minced garlic

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, framboise, piment

Chocolate chili and raspberry fondant