

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

甜品

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 de Découverte
Au déjeuner et au dîner
Entrée & Plat & Dessert 49€

Discovery Menu
At lunch and dinner
Starter & Main & Dessert 49€

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