

DOSSIER



WWW.MIANFAN.FR



MIAN_FAN_OFFICIEL

PRESSE



Tradition /
Asian /
Fusion /
Voyage /

VEGAN POKÉ
CAROTTE, AVOCAT, SHITAKE, FÈVE DE
SOJA, CHOUX ROUGE, RADIS VERT,
ALGUES SERVI SUR RIZ VINAIGRE.

LE CHEF ET

PROPRIÉTAIRE DES LIEUX



Maitre dans sa cuisine et en salle, Etienne Li a affiné son sens du goût et sa passion pour la cuisine asiatique depuis plus de 10 ans. Après avoir voyagé aux quatre coins de l'Asie pour s'inspirer des traditions culinaires de chaque pays, il est revenu en France pour réunir ses spécialités dans un seul et même restaurant. Ce sont d'ailleurs ses voyages qui ont façonné le concept de notre restaurant : l'**Asian Fusion Food (ou la fusion des cuisines asiatiques)**.

À la recherche des nouvelles tendances culinaires, mais aussi à l'écoute des traditions ancestrales, il propose chez Mian Fan des recettes inventives, mais toujours gourmandes. Ses valeurs sont celles d'une cuisine saine et préparée uniquement avec des produits frais et de qualité. On retrouve également dans son ADN culinaire un amour des préparations maison, et un bon sens du métissage des cuisines d'orient et d'occident.

La virtuosité du chef Etienne Li s'exprime surtout dans sa parfaite maîtrise de la cuisson au wok. Il est passé expert dans cette technique traditionnelle, étroitement attachée à la cuisine asiatique. Elle lui permet de préserver les arômes de ses ingrédients, qu'il choisisse de les cuire à vif pour garder leur croquant, ou à la vapeur pour conserver tous leurs nutriments.

Chez Mian Fan, il a composé une carte qui fait le grand écart entre l'inspiration bistrot de Montparnasse (l'une de nos trois adresses parisiennes) et les saveurs épicées et surprenantes venues d'Asie. Le tout en tenant compte des mariages parfaits que sa cuisine peut nouer avec les grands vins français ou les spiritueux nippons.



BO-
BUNMIAN FAN
OÙ L'AMOUR DES NOUILLES
ET DU RIZ SE DÉCLINE

DANS CHAQUE ASSIETTE

Mian Fan scelle la rencontre entre les saveurs venues d'Orient et la bistronomie française. C'est notre interprétation de l'Asian Fusion Food, qui permet de redécouvrir les spécialités venues des quatre coins d'Asie, dans un cadre plus familier et contemporain. Mais aussi celle des nouilles (Mian en chinois) et du riz (Fan) : les deux ingrédients phares de notre carte et qui sont à la base de toutes nos préparations.

INSPIRATION

Chaque recette, inspirée des grands classiques de la cuisine nippone, chinoise, coréenne, vietnamienne ou thaï, fait la part belle aux mélanges de ses deux traditions. Dans l'assiette, toujours colorée, on retrouve des bobuns, donburis ou bibimaps maison, twistés par nos virtuoses de la cuisine pour une expérience complètement nouvelle. De l'entrée au dessert, on voyage donc d'un pays à l'autre, comme dans nos délicieux nems de foie gras ou nos surprenants bo bun au canard laqué. Côté sucré, on se laisse tenter par des mochi ou un cheesecake, selon l'envie du moment.

Mian Fan, c'est aussi et surtout cinq univers bien particuliers. Ceux de ces cinq restaurants, à l'identité unique et aux menus originaux. D'une adresse à l'autre, vous pourrez vous laisser surprendre par une décoration nouvelle. À Montparnasse, on fond pour les créations de la Dim Sum factory dans un décor bistrot pop et coloré. À Mogador, les gourmands sont immergés dans une ambiance feutrée, tandis qu'ils dînent dans un écrin néo-industriel et brut aux Grand Boulevards. Chaque petit détail est ainsi soigné pour que le dépassement ne se vive pas que dans l'assiette, mais que chaque repas soit une parenthèse dans le tourbillon parisien.



Bim Bim

LE TOUT RELEVÉ PAR DU PIMENT

VIANDE DE BOEUF, POULET
CROUSTILLANT OU VEGAN

LEGUMES SAUTÉS ET
UN OEUF

MIAN FAN MONTPARNASSE

NOTRE PREMIÈRE ADRESSE

HISTORIQUE

MIAN FAN MONTPARNASSE (AU 124 BOULEVARD MONTPARNASSE). C'EST NOTRE PREMIÈRE ADRESSE EN PLEIN COEUR DE PARIS. UN QUARTIER PLUS CONNU POUR SES CRÊPES BRETONNES QUE SA CUISINE ASIATIQUE. IL EN FALLAIT PLUS POUR NOUS DÉCOURAGER DE PRENDRE D'ASSAUT CE LIEU VIVANT, QUI ATTIRE AUTANT LES TOURISTES QUE LES PARISIENS.

C'est d'ailleurs ce bouillon des cultures qui nous a attiré vers l'emplacement actuel de notre restaurant, dans lequel on peut aussi bien croiser un groupe d'hommes d'affaire en costume/cravate, des familles venues chercher un peu de dépaysement dans un cadre chaleureux, et des étudiants qui refont le monde pendant leur pause déjeuner ou avant d'aller voir un film. Le tout sous l'œil bienveillant de la Tour Montparnasse, que veille sur les gourmands en terrasse.

D'ailleurs, parlons-en de notre terrasse. Bénéficiant d'un emplacement stratégique en angle, on peut y servir 90 couverts. Elle permet de profiter du soleil en été, mais aussi de se protéger du froid lorsque nous la couvrons en hiver. Et de voir sans être vu, partagé entre le cocon feutré de la salle et le bouillonnement incessant du boulevard Montparnasse.

A table, on garde le mot d'ordre de Mian Fan : la fusion des cuisines d'Asie, mais aussi la volonté de coller à l'identité unique du lieu, et de nos équipes. On va donc à Montparnasse surtout pour les Dim Sums, de délicieuses raviolis asiatiques qui représentent l'essence même de la fusion des cuisines, puisqu'elles auraient été à l'origine inspirées des pâtisseries apportées par les colons occidentaux. Dans notre adresse Montparnasse, elles sont préparées par un chef dédié qui ravira vos palais de Dim Sum au canard laqué (maison) agrémenté de shiitake. Mais aussi de nos recettes originales boeuf crevette au piment de Sichuan (pour une explosion de saveurs en bouche), ou au porc laqué et aux petites carottes.



Si vous vous attardez à notre magnifique bar en bois brut, vous découvrirez également notre impressionnante rotissoire. C'est la pièce maîtresse du restaurant, qui permet de préparer les viandes à partir desquelles nos plats seront élaborés : une cuisson lente qui préserve leur jus et permet d'obtenir une enveloppe craquante et un cœur fondant. Vous vous en rendrez compte dès les premières bouchées de notre canard yaya rôti au miel. Mais aussi nos filet mignon et travers de porc laqués au miel ou dans notre sauce BBQ maison. Plus surprenant, nous utilisons nos viandes rôties pour twister nos recettes de soupes aux nouilles fraîches, et obtenir un bouillon plus riche et dense. Si vous aimez vous faire surprendre, commandez la Zha Jian Mian : une soupe servie séparément de son bouillon, pour une présentation à table unique et originale.

Mais les plats signatures de notre adresse Montparnasse restent les woks, qui ne sont d'ailleurs proposés nulle part ailleurs. Servis avec des nouilles de blé ou du riz parfumé, vous retrouverez une impressionnante diversité de préparations dans lesquelles se mélangent boeuf, crevettes ou poulet croustillant, avec des légumes qui appellent au voyage comme le chou de Shanghai, les champignons noirs, le mini maïs et la coriandre.

Finissez sur une note sucrée avec nos desserts qui font se rencontrer Orient et Occident. Cette fusion surprenante permet de satisfaire les gourmands, et plaira autant aux petits qu'aux grands. Vous pourrez donc choisir le pari du dépaysement avec nos assiettes de litchi ou de mangue fraîche. Ou régaler les enfants avec un moelleux au chocolat ou un cookie aux M&Ms



MONT- PARNASSE



M I A N F A N M O G A D O R

LA CANTINE ASIATIQUE

D E S A R T I S T E S E T A D E P T E S D U S H O P P I N G

SITUÉE AU **20 RUE MOGADOR**, NOTRE SECONDE ADRESSE PARISIENNE JOUIT ELLE AUSSI D'UN EMPLACEMENT STRATÉGIQUE. IMPOSSIBLE DE PASSER À CÔTÉ SI VOUS SORTEZ DU CÉLÈBRE THÉÂTRE MOGADOR (DANS LEQUEL SE JOUENT LES PLUS GRANDES COMÉDIES MUSICALES DE PARIS). MAIS AUSSI SI VOUS CHERCHEZ UNE PAUSE GOURMANDE APRÈS AVOIR DÉVALISÉ LES GALERIES LAFAYETTE OU LE PRINTEMPS.

C'est donc une adresse spacieuse pour pouvoir poser vos sacs de shopping. Ou revivre la pièce à laquelle vous venez d'assister. Mais Mian Fan Mogador, c'est aussi et surtout une cantine chaleureuse pour tous les salariés des grands magasins et les travailleurs de ce quartier d'affaire. Rue Mogador, c'est aussi la décoration qui surprend. Qui s'attendrait à être plongé dans cette ambiance feutrée qui met à l'honneur le bois canadien en poussant les portes d'un bistrot asiatique ? Les larges fenêtres et les suspensions apportent une lumière douce et chaleureuse, qui change agréablement des néons des grandes surfaces. Et nos sièges d'inspiration scandinave permettent de se détendre avant de venir titiller vos papilles avec les plats de notre carte.

D'ailleurs, que mange-t-on au Mian Fan Mogador ? Ici aussi, la carte est complètement adaptée au lieu et aux envies de notre chef. On y déguste donc des spécialités maison. A commencer par nos entrées qui font la part belle aux produits de la mer. Et peut-on imaginer une meilleure entrée en matière que notre savoureux carpaccio de dorade au gingembre

frais. Ou encore notre crabe croustillant à la sauce pimentée, la Sonomono (une salade croquante aux algues et au sashimi de saumon) et nos gambas au satay cuites à la plancha. Redécouvrez également les nems dans des versions originales et laissez-vous tenter par nos recettes au canard laqué ou 100 % vegan.

Pour le plat principal, les amoureux du bobun (cette salade vietnamienne à base de vermicelles de riz et de crudités) seront à l'honneur. Notre chef les décline avec par exemple du magret laqué et des nems de canard dans le Duck & Roll. Ou avec des gambas et des nems de crevette dans le Bubba Gump (un clin d'oeil malicieux au film Forrest Gump). Pour les autres, vous n'aurez plus qu'à choisir parmi les plats signatures de l'adresse Mogador : à commencer par le Duck Mian, de délicieuses nouilles de blé sautées au canard laqué (toujours maison) et au chou de Shanghai. Mais aussi le saumon T, à la sauce teriyaki et au sel de guérande, ou encore notre daurade laquée au riz vinaigré.



VEGAN / SALMON / TUNA / BEEF

M I A N F A N G R A N D S B O U L E V A R D S

LE BISTROT ASIATIQUE

D E S H O M M E S D ' A F F A I R E S E T N O C T A M B U L E S

LA TOUTE DERNIÈRE DE NOS ADRESSES PARISIENNES, NOUS AVONS DÉCIDÉ DE L'OUVRIR DANS LE MYTHIQUE QUARTIER DES GRANDS BOULEVARDS. IDÉALEMENT SITUÉ AU **15 BOULEVARD MONTMARTRE**, LE DERNIER NÉ DE LA FAMILLE MIAN FAN EST DEvenu LE LIEU DE RENCONTRE PRIVILÉGIÉ DES FINANCIERS, DES JOURNALISTES, DES TOURISTES, MAIS AUSSI DES NOCTAMBULES DE LA CAPITALE QUI ONT TOUJOURS BESOIN DE PRENDRE DES FORCES AVANT DE DANSER TOUTE LA NUIT.

C'est ce mélange des genres qui nous a donné envie d'innover. Et de twister légèrement notre concept d'origine pour passer de l'Asian Fusion Food, à l'Asian Fusion Bowl. A la carte, on ne retrouve donc plus que des plats inspirés de notre tour d'Asie, mais servis dans des bols. Collant à l'air du temps et aux nouvelles habitudes culinaires de nos clients, la tendance du bowl colle parfaitement à la cuisine asiatique : à travers des plats traditionnels comme le donburi japonais, ou plus modernes comme l'incontournable Poke nippon et hawaïen. Sans oublier le bibimbap coréen. Un concept contemporain qui nous permet de plaire au plus grand nombre, sans jamais renier nos valeurs en cuisine : des plats maison, des produits frais et des préparations minute réalisées par des chefs asiatiques. Toujours avec notre petite touche personnelle dans la sélection des produits et leur assaisonnement.

La décoration de notre adresse aux Grands Boulevard est elle aussi complètement différente, bien que le bois canadien trace un trait d'union entre nos trois restaurants. Pensée par nos soins et réalisée par un grand architecte, elle vous fera immédiatement voyager en Asie pour un dépaysement total, notamment à travers le street art oriental et le choix méticuleux de la vaisselle.



Dans l'assiette, notre chef propose de nombreux plats exclusifs. A commencer par ses recettes de nems surprenantes, qu'il décline à l'envie au crabe ou au foie gras et à la mangue. Rue Montmartre, on oublie aussi les dim sums pour dévorer des Gyozas, leurs cousines nippones. Dans notre laboratoire maison, on les prépare au porc comme à Tokyo, mais aussi grillées au poulet ou aux petits légumes.

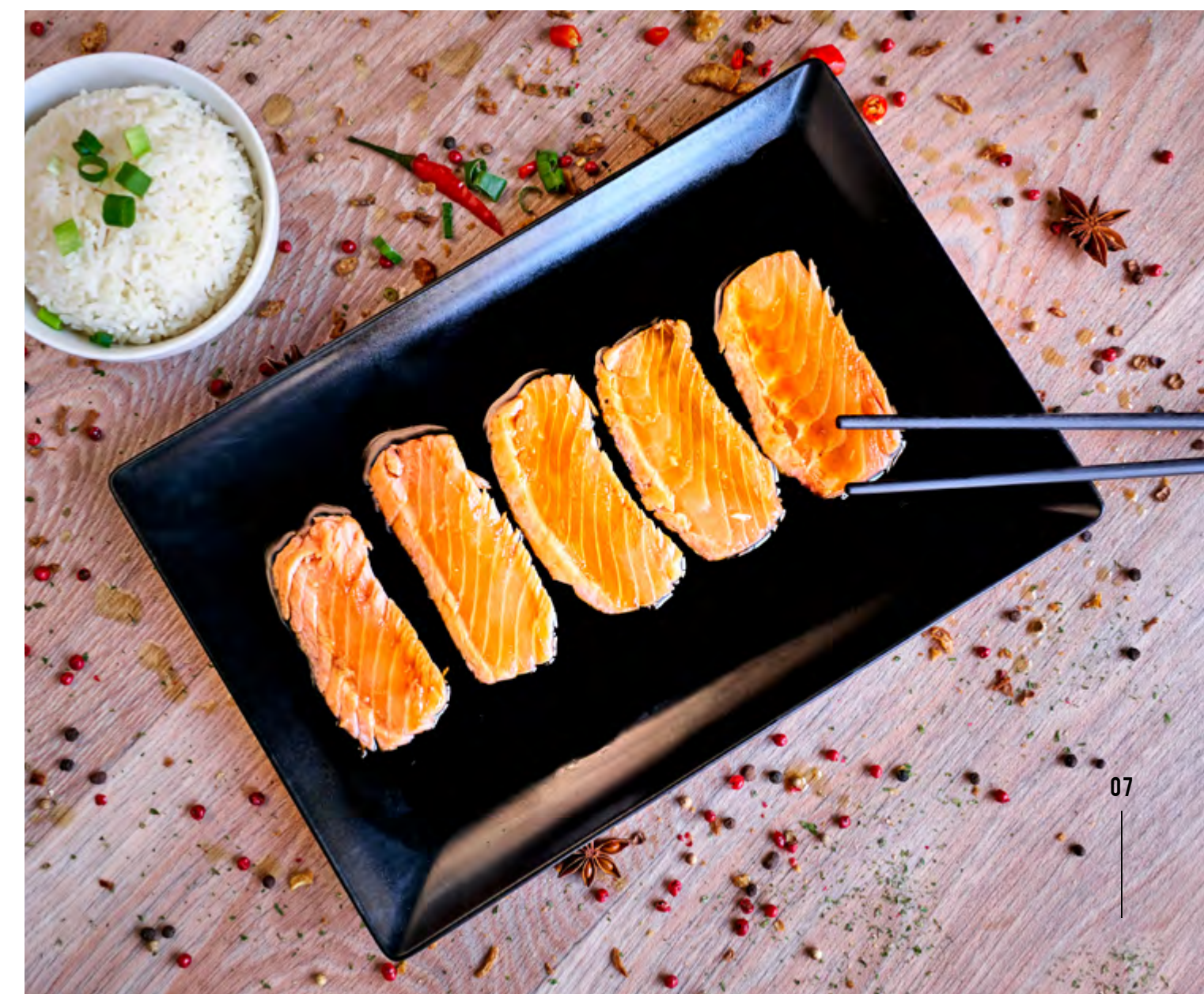
Pour les plats, on décline la tendance forte du bowl à travers 4 univers distincts :

- *La cuisine nippo-hawaïenne avec les célèbres Poké : ce plat à la fois healthy et gourmand se compose d'un lit de riz vinaigré sur lequel notre chef va déposer des crudités, fruits rôtis, dés de poisson cru, fèves croquantes et petits piments.*
- *La cuisine coréenne avec le bibimbap : ce plat, qui tire son nom du coréen "mélanger" associe le riz à la viande ou au tofu, mais aussi aux petits légumes. Le tout est relevé par un jaune d'oeuf et l'indispensable sauce pimentée coréenne : le gochujang, légèrement amer.*
- *La cuisine vietnamienne, avec de nouvelles recettes de bo bun;*
- *Et la cuisine japonaise, à travers le fameux Donburi que vous pouvez déguster au choix au poulet ou porc croustillant, au boeuf mariné, mais aussi aux crevettes rôties.*

Quelle que soit l'adresse que vous choisirez, vous êtes donc sûr de déguster une cuisine à la fois authentique et originale dans un décor chaleureux et dépayçant. A vous de choisir l'expérience qui correspond le plus à vos envies du moment. Même si nous ne saurions que trop vous conseiller de toutes les tester, pour une plongée enivrante dans les cuisines et les saveurs d'Orient.



Grands Boulevards





COMME À TOKYO
GYOZA GRILLÉ AU PORC

CHICKEN
GYOZA GRILLÉ LÉGUMES ET POULET

VEGAN
GYOZA VÉGÉTARIEN

TOUS
NOS
PLATS
SONT
FAIT
MAISON

Etienne Li



MIAN FAN JIPAI

THE FAMOUS CRISPY CHICKEN

POUR UN DÉLICIEUX POULET CROUSTILLANT ASIATIQUE

ON CONNAISSAIT DÉJÀ L'ADRESSE DE LA RUE MOGADOR POUR UN DÉLICIEUX REPAS FUSION ASIATIQUE. BONNE NOUVELLE, MIAN FAN OUVRE UNE NOUVELLE ADRESSE, AU 30 RUE LE PELETIER. DÉDIÉE À SON PLAT EMBLÉMATIQUE, LE POULET CROUSTILLANT. MIAM !

Avec dix ans d'existence, Mian Fan a largement réussi sa mission de dépoussiérer la tradition du boui boui asiatique avec une carte fusion food moderne. Mian Fan, ou « nouilles et riz » en chinois, s'est toujours consacré à proposer à un prix accessible à toutes les bourses des plats chinois à partir de ces deux ingrédients. Pour sa nouvelle adresse, l'enseigne décide de se concentrer sur le plat particulièrement cher à son cœur (et au nôtre) : le poulet croustillant.

C'est dans une belle adresse de la rue du Peletier que la marque a posé ses valises. Matériaux bruts et déstructurés composent le restaurant, dont le plafond compo

Au menu du jour, on retrouve donc l'excellent poulet croustillant de la maison, produit absolument phare (75 000 plats vendus en 2018 dans le restaurant de la rue Mogador), dont la recette tenue secrète a été inventée par le chef de la maison Etienne Li. C'est à lui que l'on doit également la sauce qui l'accompagne, composée

d'huile de sésame, de crevettes séchées et de piment oiseau. Pour un résultat qui explose en bouche.

Tout ce beau monde se retrouve sur l'intégralité de la carte des plats, avec des divergentes. Le Ji Pai Fan est un poulet croustillant sur un riz parfumé, oufs et ciboulette, le Ji Pai Bun est proposé, lui, avec des vermicelles de riz et salade de soja frais, quant au Ji Pai Mian, c'est toujours la même recette qui est cette fois accompagnée de nouilles de blé japonaises, petit bouillon, tomates et oignons. Enfin, les plus gourmands craqueront pour le burger, composé du même poulet croustillant dans un pain brioché de folie.

Pour le reste, on trouve une carte réduite et efficace. Les entrées respirent bon l'Asie, avec une Som Tam (salade de papaye verte) ou un Tako Sensai, tandis que les desserts européens vont de la tarte citron meringuée au cheesecake et coulis de fruits rouges... Sans oublier les incontournables mochis glacés, bien sûr.

Le Peletier



M I A N F A N T A C O R I C E

MEXICAN JAPANESE FUSION FOOD

O R I G I N A L T A C O R I C E

SITUÉE AU **29 RUE DE MOGADOR**, COLLÉ AU MYTHIQUE THÉÂTRE MOGADOR
MIAN FAN SE DÉCLINE AVEC UN CONCEPT 100% STREET FOOD.

1 Okinawa, années 50 : brassage culturel.
Des chefs japonais cherchent des recettes pour séduire les ressortissants américains installés sur place.



J'ai trouvé ! Ils adorent la cuisine mexicaine ! On va faire un mix avec une de nos spécialités.
Du coup, je laisse tomber le sushi burger ?

2 Le Taco Rice, association de cuisine mexicaine et japonaise, est né !



3 70 ans plus tard, le Chef Etienne Li, armé de ses baguettes magiques, revisite le concept et crée sa version personnelle : le Mian Fan Taco Rice.



4 M I A N F A N T A C O R I C E : la fusion des cultures, exprimée dans un plat unique, conçu par le Chef Etienne Li !



Chili Beef Taco

M I A N F A N T A I W A N E S E F R I E D C H I C K E N

LA MAISON DU POULET FRIT

À LA SAUCE TAÏWANAISE

ON CHANGE D'AMBIANCE POUR PLONGER DANS LA STREET FOOD TAIWANESE. VERSION MIAN FAN. SI VOUS SALIVEZ RIEN QU'EN ENTENDANT LE SON SI PARTICULIER QUE FAIT LA PANURE BIEN CROUSTILLANTE SOUS LA DENT, VOUS NE POUVEZ PAS FAIRE L'IMPASSE SUR NOTRE TAIWANESE FRIED CHICKEN. FANS INCONDITIONNELS DU POULET FRIT, NOUS AVONS DÉCIDÉ DE LUI DÉDIER UNE ADRESSE **À QUELQUES PAS SEULEMENT DU MYTHIQUE THÉÂTRE MOGADOR.**

On aime tous le poulet frit... un peu, beaucoup, à la folie, passionnément. Exit les recettes américaines dont on a fait le tour. Désormais, c'est la version taïwanaise de ce classique de la street food qui surprend avant de régaler.

Avant ou après votre séance, venez goûter à l'une de nos 5 recettes originales qui mettent à l'honneur le poulet, bien croustillant à l'extérieur, et incroyablement fondant à l'intérieur. Dans une atmosphère de street food à la fois accueillante et dépayssante, vous aurez le choix entre des saveurs bien pimentées comme on les aime, mais aussi des associations plus surprenantes avec une version terre & mer aux algues marines.

Laissez-vous embarquer dans un voyage dans les yeux et dans l'assiette grâce à ce nouveau lieu complètement décalé, inspiré des échoppes de cuisine de rue de Taïwan. En plus de notre poulet frit comme jamais et de la révolution dans les papilles qu'il va provoquer, vous pourrez accompagner votre repas d'un délicieux bubble tea... La combinaison parfaite pour rafraîchir son palais après la chaleur des épices.

Une cuisine réconfortante, des portions généreuses, des textures surprenantes et une ambiance chaleureuse... Vous vous sentirez comme à la maison et repartirez l'estomac plein de nouvelles saveurs.



Street Food



LES PETITES COCOTTES DE MIAN FAN

DES PETITES COCOTTES

QUI DÉPOTENT

LA COCOTTE, C'EST CET USTENSILE DE CUISINE EMBLÉMATIQUE DE NOTRE ENFANCE QUI NOUS REPLONGE IMMÉDIATEMENT DANS LES PLATS DOUDOUS DE NOTRE GRAND-MÈRE. CHEZ MIAN FAN, ON LE REVISITE VERSION ASIATIQUE POUR VOUS FAIRE DÉCOUVRIR DE NOUVELLES RECETTES À LA FOIS RÉCONFORTANTES ET INCROYABLEMENT SAVOUREUSES. **DONC ON VOUS DONNE RENDEZ-VOUS RUE MOGADOR.**

Imaginez une froide nuit d'hiver... Vous arpentez les rues de Paris, le vague à l'âme et le nez qui coule, à la recherche d'un plat qui saura apaiser votre appétit comme votre cœur. Quand on pense confort food, on a tout de suite l'image d'une belle cocotte en fonte dans laquelle notre grand-mère faisait mijoter ses meilleures recettes. Chez Mian Fan, on surfe sur la nostalgie et le besoin de réconfort viscéral qui anime notre quête de foodie avec une version aussi réconfortante que surprenante.

Les petites cocottes de Mian Fan nous réservent de belles surprises... Soupes de nouilles maison, bouillons savoureux, petits légumes croquants et viande braisée : une combinaison de saveurs qui explose en bouche et fait fondre même les gourmands les plus exigeants. Revisitée avec un

petit twist asiatique qui a fait notre succès, nos cocottes magiques vous font voyager jusqu'à Hong Kong, d'où l'on fait d'ailleurs venir notre farine spéciale pour donner à nos nouilles ce goût et cette texture uniques.

Pas de panique, on oublie pas que l'on est en plein 9^e arrondissement, dans la mythique rue Mogador pour être plus précis, et que tous les palais ne sont pas habitués au piment. Notre chef vous laissera choisir entre 6 niveaux de piquant, pour une soupe légèrement relevée ou un bouillon qui décape. Pour rester dans l'ambiance, et maintenir l'illusion d'être dans l'Empire du Milieu un peu plus longtemps, on vous réserve aussi un décor tout droit sorti d'un food market chinois. Bref : une ode au voyage sous toutes ses formes !



Les petites cocottes





NAI NAI



NAÏ NAÏ by MIAN FAN

BISTRONOMIE ...

BUT MAKE IT ASIAN

SITUÉE DANS LE CŒUR DU 9^E ARRONDISSEMENT, NOTRE QUARTIER D'ADOPTION À PARIS, NAÏ NAÏ EST LA PETITE DERNIÈRE DES ADRESSES MIAN FAN. LOVÉ ENTRE LE THÉÂTRE MOGADOR ET LES GALERIES LAFAYETTE, NOTRE BISTROT VERSION ASIAN FUSION VOUS PROPOSE UNE CUISINE À LA FOIS AUTHENTIQUE ET RAFFINÉE. LA VEDETTE, C'EST LE TEPAN, UNE SPÉCIALITÉ TAÏWANAISE À BASE DE VIANDE GRILLÉE AU FER ET SERVIE AVEC DES NOUILLES.

Vous avez l'impression d'avoir fait le tour de la tendance bistronomie... Pas encore ! Chez Naï Naï, on reprend la célèbre formule pour y apporter ce petit Je Ne Sais Quoi d'asian fusion qui a fait notre renommée. Une rencontre qui décape avec à l'honneur, le célèbre Tepans taiwanais.

Pour l'effet waouh, on vous réserve une présentation sur une assiette en fonte crépitante, véritable Vésuve gastronomique avec sa sauce en ébullition. Viande, poisson ou veggie : c'est vous qui choisissez. Et pour varier les plaisirs, on vous laisse aussi la liberté d'opter pour une sauce

poulette, notre décadent curry japonais ou notre célèbre Flying sweet chili, qui mixe le piquant du piment et le fondant du cheddar.

Et parce que chez Mian Fan, le voyage ne se limite pas à l'assiette, notre petite dernière vous plonge là encore dans un décor qui oscille entre l'Asie traditionnelle et contemporaine. Réalisée par l'artiste Charly Scheck, la décoration vous offre un écrin d'exception pour vos dîners d'affaires ou vos repas de famille. Sans oublier notre incroyable terrasse pour un déjeuner au soleil (quand il décide à poindre le bout de son nez) !





SPICY PAI FAN

JIPAI DINDIN

CHICKEN DIMSUM

NOS



MIAN FAN MOGADOR
20 RUE DE MOGADOR - 75009 PARIS

MIAN FAN TACO RICE MOGADOR
29 RUE DE MOGADOR - 75009 PARIS

MIAN FAN TAIWANESE FRIED CHICKEN
21 RUE DE MOGADOR - 75009 PARIS

LES PETITES COCOTTES DE MIAN FAN
18 RUE DE MOGADOR - 75009 PARIS



MIAN FAN JIPAI LE PELETIER
30 RUE LE PELETIER - 75009 PARIS



NAI NAI BY MIAN FAN
93 RUE DE LA VICTOIRE - 75009 PARIS



MIAN FAN GRANDS BOULEVARDS
15 BLVD MONTMARTRE - 75002 PARIS



MIAN FAN MONTPARNASSE
124 BLVD DU MONTPARNASSE - 75014 PARIS



WWW.MIANFAN.FR

MIAN_FAN_OFFICIEL



RESTAURANTS

CONTACT PRESSE
GRÉGORI MESSER
MIANFAN75@GMAIL.COM