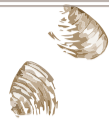




Authentic French Cuisine



Salade César, Poulet Grillé et Anchois

Classic Caesar Salad with Grilled Chicken & Anchovies with Tiger Prawns **420**
580

Salade de Tomate Burrata et Vinaigrette de Kalamansi

Burrata Cheese Salad with Baby Heirloom Tomatoes & Calamansi Vinegar **520**

Salade d'Endive et Haddock Fumé, pomme de terre et crème de raifort au Yuzu

Endive Salad with Potato, Smoked Haddock and Horseradish Cream **680**

Salade Frisée Lyonnaise, Oeuf Poché et Les Lardons Déglacés au Vieux Vinaigre

Classic Lyonnaise Salad with Lardons & Aged Vinegar **520**

Millefeuille de Foie Gras, Nori & Sake et La Brioche Parisienne

Foie Gras Millefeuille with Nori & Sake and Crispy Parisienne Brioche **980**

Effilochée de Crabe, Rémoulade de Céleri et Vinaigrette Agrumes Pamplemousse

Celery Remoulade with Fresh Crab Meat, Citrus Vinaigrette and Pink Grapefruit **650**

Le Tartare de Crevettes Rouge de Sicile, sa Crème d'avocat et son huile de piment

Sicilian Red Prawns Tartar with Avocado Cream and Chili Oil **1,450**

Pâté en Croûte Richelieu Les légumes au vinaigre et Salade Frisée

Homemade Pâté en Croûte with Cured Pork, Foie Gras & Pistachio **520**

Hamachi en Carpaccio, Condiment au Citron Comba-va et Piment Rouge

Japanese Yellowtail, Makrut Lime, Lemon Verbena & Citrus Gel **780**

Tartare de Bœuf, Caviar Oscietre avec Pain Grillé et Os à Moelle

Beef Tartare, Oscietra Caviar & Grilled Baguette with Bone Marrow **880**

L'Assiette de Charcuterie et Les Cornichons de Légumes

Selection of Fine Italian & Spanish Cold Cuts served with Homemade Pickles **590**

Fine de Claire David Hervé **3 Pcs**
Gillardeau Oysters **600**
Utah Beach Oysters **960**
760

Oscietre Caviar Maison Kaviari

caviar 50gr served with blinis, shallots, sour cream, chives, capers and chopped egg **6,490**

Plateau découverte pour 1 personne

3 Fine de Claire Oysters, 1 Tiger Prawn, 1 Rock Lobster, 1 Hokkaido Scallop **1,250**

Plateau découverte pour 4 personnes

4 Fine de Claire Oysters, 4 Gillardeaux Oysters, 4 Tiger Prawns, 4 Hokkaido Scallops, 2 Langoustines, 4 Japanese Clams, Salmon Tartare - for 4 **4,750**

L'Oeuf Organique en Meurette, Sauce au Vin Rouge

Organic Eggs in Red Wine Sauce & Crispy Cured Pork **450**

Les Escargots de Bourgogne en Persillade

Six Burgundy Snails with Garlic & Butter Parsley **480**

Bisque de Homard Classique et La Brioche Parisienne

Classic Lobster Soup with Lobster meat served with Crispy French Brioche **520**

Velouté d'asperge verte Haddock fumé et moules de bouchots

Green Asparagus Cream Soup & Smoked Haddock with Potatoes & Mussels **420**

La Gratinée à L'Oignon, Croutons et Fromage Comté

Traditional French Onion Soup with Comté Cheese **420**

La Bouillabaisse comme une soupe de Poisson Sa rouille, Pommes de terre et Croutons

Bouillabaisse Fish Soup with Rouille Sauce, Potato & Crispy Croutons **1,450**

L'assiette de Saumon Fumé, Condiments et Pain Grillé

Smoked Tasmanian Salmon 120gr served with Condiments & Grilled Bread **750**

L'assiette de Haddock Fumé, ses Condiments et son Pain Grillé

Smoked Atlantic Haddock 120gr served with Condiments & Grilled Bread **750**

Le Plateau Spécial du Chef pour 6 personnes

3 Gillardeaux Oysters, 3 Fine de Claire Oysters, 3 Utah Beach Oysters, 3 Canadian Lobsters, 3 Hokkaido Scallops, 6 Tiger Prawns, 1 Tourteau - for 6 **9,900**

Le Poulpe d'Espagne Grillé et Fumé Paella de Riz Rond

Spanish Octopus Leg barbecue with Rice Espuma & Smoked Oil **780**

Le Foie Gras Chaud, Croustillant de Poivre Rose et Raisins Cuits

Pan-Seared Foie Gras with Seedless Grapes & Pink Pepper **980**

Ris de Veau Glacé et Le Topinambour Cuisiné en deux Façons

Glazed Veal Sweetbread and Artichoke Jerusalem cooked two ways **1,450**

Fettucine Rustichella et Bœuf Mijoté à La Truffe

Egg Fettucine Rustichella with Slow-Cooked Beef & Truffle **520**

Linguine Fratelli aux Fruits de Mer

Seafood Linguine with Tiger Prawns, Scallops & Baby Squid **750**

Spaghetti Rustichella Ail confit, Persil, Guanciale et huile d'Olive

Spaghetti Rustichella with garlic Confit, parsley, Guanciale and Olive Oil **480**

Notre Risotto de Homard et Jus au Safran

Carnaroli Rice with Maine Lobster & Saffron Juice **1,150**

Les Coquilles St Jacques de Hokkaido et Poireaux Japonais à La Truffe

Hokkaido Scallops with Young Leek and Black Truffle **1,650**

Le Saumon de Tasmanie, Petit Pois Espuma, Legumes de saison & Huile de Menthe

Tasmanian Salmon Fillet, Garden Green Peas with Fresh Mint **860**

Les Grosses Crevettes Sauvages Flambées au Pastis et Beurre d'Echalotes, Anchois et Persil Plat

Flambéed Large Tiger Prawns with Pastis & Shallot Butter, Anchovies and Parsley **1,480**

La Daurade de la Méditerranée, Romaine Grillée, Dashi d'Oignon et Crème de Parmesan

Wood Fire Red Snapper with Grilled Romaine Lettuce, Onion Dashi & Parmesan Cream **980**

Mijoté de Joue de Bœuf à La Bourguignonne

Slow-Cooked Wagyu Beef Cheek & Red Wine Jus **950**

Cotelettes d'Agneau aux Herbes Vertes et Les Croustillants aux Olives et Chèvre Frais

Tasmanian Lamb Cutlets & Crisp Goat Cheese with Olives **1,450**

Porc Noir de Bigorre au Barbecue, Pommes de Terre à La Moutarde et Endive Fumée

Barbecued Pork Belly with Mustard Seed Potato & Smoked Endive **680**

Caille Mieral Glacée, Foie Gras & jus de viande et sa purée de Ratte

Bresse Quail with Foie Gras, Mousse-line Potato & Brown Chicken Jus **1,580**

Pigeon de Bresse Cuit Roti et Son Endive Rouge Braisée et Jus de Vin Rouge Betterave

Anjou Pigeon with Braised Endive & Red Wine Beetroot Jus **2,250**

Confit de Canard et Pomme Sarladaise Cuite à La Graisse d'Oie

Duck Leg Confit with Salardaise Potato & Duck Jus **880**

Le Filet de Bœuf Vintage et Sauce au Poivre de Kampot

Australian Dry Aged Tenderloin with Kampot Pepper Sauce **1,550**

L'Entrecôte Grillée à l'echalote et Vinaigre de Vieux Xèrès

Dry Aged Vintage Ribeye with Shallots confit & Xèrès Vinegar **2,250**



All price are subject to 10% service charge and 7% government tax
If you have any intolerances or allergies please inform your server upon placing your order.



Authentic French Cuisine



*“Greetings from Uraiwan’s Organic Farm in the rolling hills of Chiang Mai!
 We’re committed to producing great organic vegetables for Brasserie 9.
 Our mission is simple. We aim to grow healthy produce
 and support the well-being of our planet.
 At the same time, we’re determined to delight your taste buds!*

*We see organic farming as more than a way of growing food.
 For us, it’s a way of life. We use only natural methods.
 We shun harmful pesticides and synthetic fertilizers.
 By avoiding chemicals and promoting biodiversity,
 we keep the soil and water pure. In the process, we reduce our carbon footprint,
 help preserve wildlife habitats, and send delicious
 vegetables to Chef Hervé and his team.*

*All of us here take pride in the quality of our produce
 and the satisfaction of diners. So, next time you’re at Brasserie 9 - enjoy!”*

Tomahawk de Boeuf Grillé et l’Ail Confit	7,850	
Barbecue Wagyu Tomahawk Steak, Garlic Confit & Rosemary		
Le Homard Grillé au Barbecue Japonais et le Beurre Maître d’Hotel	2,790	Beurre Blanc Noilly Caviar
Wood Fire Canadian Maine Lobster with “Maitre D’Hotel” Butter		
Notre Poulet Rôti de Klongphai Farm, Oignons et Romarin (45 Minutes)	1,550	Béarnaise
Free Range Chicken from Klongphai Farm with Onion, Thyme, Sage & Rosemary		
Carré D’Agneau Entier Cuit au Feu de Bois et Fumé aux Herbes	2,990	Hollandaise-Maltaise
Wood Fire Tasmanian Lamb Rack, Grilled & Smoked with Herbs		
La Sole Sauvage de Normandie Servie Meunière et Nos Légumes Organiques	3,500	Jus de Viande et Échalotes Confites
Wild Sole from Normandy with Brasserie 9 Organic Farm Vegetables		
		Lamb Thyme Jus
		Chicken Jus Rosemary & Lemon
		Green Peppercorn
		Chimichurri
		Café de Paris Butter

Salade Verte	150	Casserole de Mini Betteraves et Radis Multicolore	320
Organic Green Leaves		Woodfire Beetroot Casserole with Colored Radish	
Gratin Dauphinois with Comté Cheese	450	Les Carottes Glaçées au Cumin	320
Potato Gratin with Comté Cheese		Glazed Baby Carrots with Cumin	
Millefeuille de Pomme de Terre et Truffe Noire	480	Ratatouille de Légumes de Chiang Mai	350
Potato Millefeuille with Black Winter Truffle		Traditional Vegetables Ratatouille	
L’Endive Rouge Cuit et Fumé et le Jus de Volaille Brun	590	Les Épinards à L’Ail et l’Huile d’Olive	280
Braised Red Endive with Brown Chicken Jus		Sautéed Baby Spinach with Garlic & Olive Oil	
Croquette de Pomme de Terre et la Crème Fraîche	280	L’Étuvée de Poireaux Japonais à La Truffe	320
Potato Croquette with Ham & Sour Cream		Japanese Leek Compote with Black Truffle	

All price are subject to 10% service charge and 7% government tax
 If you have any intolerances or allergies please inform your server upon placing your order.



Authentic French Cuisine



3 choices **590**

5 choices **950**

Served with Condiments,
dried Fruit & Grapes



Vanilla
Chocolate
Hazelnut
Salted Caramel
Coconut

Strawberry
Raspberry
Mango
Lemon
Passion Fruit

Mango Sorbet, Fresh Mango & Passion Fruit
Compote with Fresh Basil

Vanilla & Salted Caramel Ice Cream, Dark Chocolate Macaron
& Caramel Chocolate Sauce, Meringue

Choux Stuffed with Homemade Vanilla Cream

Millefeuille à La Crème Vanille de Madagascar

Vanilla Madagascar Millefeuille

340

Baba au Rhum Zacapa & Crème Chantilly

Classic Baba with Zacapa Rum & Chantilly Cream

360

Paris Brest Crème Noisette et Amandes

Paris Brest Choux with Hazelnut & Almond Cream

480

Tarte Tatin aux Pommes et Caramel et la Glace Vanille Maison

Baked Apple Tart Tatin with Brasserie 9 Vanilla Ice Cream

360

Les Crêpes Suzettes Agrumes et Grand Marnier

Flambéed Grand Marnier Crêpes Suzettes

580

Chocolate Pâte Sablée Tart, Glace Caramel au beurre salé

Chocolate Tart Sablée & Caramel Ice Cream with Salted Butter

380

Le Dôme Mangue, Fruit de La Passion, Noix de Coco et Citron Vert

Coconut Mango & Passion Fruit Delight

360

Le Riz au Lait à La Vanille et Crème de Marron

Vanilla Rice in English Cream with Chestnut Bailey's Foam

450

All price are subject to 10% service charge and 7% government tax
If you have any intolerances or allergies please inform your server upon placing your order.