

บริการเดลิเวอรี่

จากทางบราสเซอร์รี่ไนน์



Takeaway and Delivery
Service from Brasserie 9

11:30 AM - 08:30 PM



BRASSERIE 9

Authentic French Cuisine

สลัดปลาแซลมอน
เสิร์ฟกับน้ำสลัดแซฟฟรอน
Salmon Salad with Saffron Dressing



คาราเมลคัสตาร์ด
Caramel Custard



เนื้อแกะย่างซอส
บอร์โดซ์กับผักและมันฝรั่งผัด
Grilled Lamb Chops with Bordeaux Sauce
Vegetables and Sautéed Potatoes

THB
Set A | 1,000.-

3 คอร์สเริ่มต้นเพียง

THB 500.-

OUR 3-COURSE SET MENUS
START FROM JUST THB 500

ส่งฟรี ในระยะทาง 3 กิโลเมตรแรก
จากร้านอาหารบราสเซอร์รี่ไนน์

Delivery free within 3 km of the restaurant

ช่องทาง การสั่งซื้อ

Menus and ordering available via phone and facebook

☎ 02 234 2588 📌 brasserie9bkk

📍 Sathorn Soi 6 📷 📌 brasserie9bkk 🌐 www.brasserie9.com

BRASSERIE 9
COMBO SET MENU

Set B | ^{THB} 500.-



พอร์คชอปกับซอสมีสตาร์ดเสิร์ฟพร้อมผักและมันฝรั่งผัด
Pork Chop with Mustard Sauce Vegetables and Sautéed Potatoes



สลัดมิโมซ่า
Mimosa Salad with Light Herb Dressing



สลัดผลไม้กับเคิร์ช
Fruit Salad with Kirsch

Set C | ^{THB} 1,200.-



สลัดปลาแซลมอนเสิร์ฟกับน้ำสลัดแซฟฟรอน
Salmon Salad with Saffron Dressing



เนื้อสันในวัวย่างซอสบอร์โดซ์กับผักและมันฝรั่งผัด
Grilled Beef Tenderloin with Bordeaux Sauce,
Vegetables and Sautéed Potatoes



ขนมหวานสไตล์ฝรั่งเศส
Mini French Pastry

Set D | ^{THB} 650.-



ซีซาร์สลัด
Caesar Salad with Dressing and Cheese



ปลาทะเลย่างซอสมะนาวเคเปอร์
กับผักและมันฝรั่งต้ม
Grilled Sea Bass with Caper Lemon Sauce
Vegetables and Boiled Potatoes



คาราเมลคัสตาร์ด
Caramel Custard

BRASSERIE 9

COMBO SET MENU

Set E

THB 500.-

สลัดมิโมซ่า

Mimosa Salad with Light Herb Dressing

สเต็กไก่ย่างซอสเห็ดเสิร์ฟ พร้อมกับผักและมันฝรั่งผัด

Grilled Chicken Thigh with Mushroom Sauce
Vegetables and Sautéed Potatoes

สลัดผลไม้กับเคิร์ช

Fruit Salad with Kirsch

Set F

THB 1,200.-

ซีซาร์สลัด

Caesar Salad with Dressing and Cheese

สปาเกตตีซีฟู้ดเสิร์ฟกับกุ้งมังกร แคนาดาเต็ยอย่างครึ่งตัว

Spaghetti Seafood
with Grilled Canadian Lobster (half)

ขนมหวานสไตล์ฝรั่งเศส

Mini French Pastry

Set G

THB 1,400.-

สลัดหอยเชลล์ย่างเสิร์ฟกับน้ำสลัดแซฟฟรอน

Grilled Scallop Salad with Saffron Dressing

เนื้อริบอายย่างเสิร์ฟกับซอสพริกไทยอ่อน พร้อมผักและมันฝรั่งผัด

Grilled Beef Rib Eye with Peppercorn Sauce
Vegetables and Sautéed Potatoes

มาร์ตช็อกโกแลต

Chocolate Tart

Set H

THB 1,400.-

ฟัวกราส์ย่างกับลูกพีชคาราเมล

Grilled Foie Gras with Caramelized Peach

ปลาโดเวอร์โซลย่างเสิร์ฟกับซอสเคเปอร์ พร้อมผักและมันฝรั่งผัด

Grilled Dover Sole with Caper Sauce
Vegetables and Sautéed Potatoes

มาร์ตช็อกโกแลต

Chocolate Tart



A LA CARTE MENU

DRIVE THRU & DELIVERY MENU

APPETIZERS

สลัดมิโมซ่า Mimosa Salad with Light Herb Dressing	280.-	สลัดหอยเชลล์ย่างเสิร์ฟ กับน้ำสลัดแซฟฟรอน Grilled Scallop Salad with Saffron Dressing	480.-
ซีซาร์สลัด Caesar Salad with Dressing and Cheese	320.-	พักราสีย่างกับลูกพีชคาราเมล Grilled Foie Gras with Caramelized Peach	480.-
สลัดปลาแซลมอนเสิร์ฟ กับน้ำสลัดแซฟฟรอน Salmon Salad with Saffron Dressing	480.-	*ค็อกเทลกุ้งสโตน์ฝรั่งเศส Prawn Cocktail	250.-

MEAT & POULTRY

พอร์คชอปกับซอสมัสตาร์ดเสิร์ฟ พร้อมผักและมันฝรั่งผัด Pork Chop with Mustard Sauce, Vegetables and Sautéed Potatoes	520.-	เนื้อริบอายย่างเสิร์ฟกับซอส พริกไทยอ่อนพร้อมผักและมันฝรั่งผัด Grilled Beef Rib Eye, Peppercorn Sauce, with Vegetables and Sautéed Potatoes	1,200.-
ปลาทะเลสาบย่างซอสมะนาวเคเปอร์ กับผักและมันฝรั่งต้ม Grilled Sea Bass with Caper Lemon Sauce	650.-	*สเต็กวากิวเสิร์ฟพร้อม กับมันฝรั่งทอด Wagyu Minute Steak with French Fries	450.-
ปลาโดเวอร์โซลย่างเสิร์ฟกับซอส เคเปอร์พร้อมผักและมันฝรั่งผัด Grilled Dover Sole with Caper Sauce, Vegetables and Sautéed Potatoes	650.-	*สเต็กวากิวเสิร์ฟพร้อมผักสลัด Wagyu Minute Steak with Seasonal Salad	450.-
*ปลาแซลมอนย่างเสิร์ฟถั่วฝรั่งเศส Grilled Salmon and Beans Cassoulet	350.-	*สตูเนื้อไวน์แดงตุ๋น เสิร์ฟกับเส้นพาสต้า Beef Bourguignon Pasta	350.-
เนื้อแกะย่างซอสบอร์โดซ์ กับผักและมันฝรั่งผัด Grilled Lamb Chops with Bordeaux Sauce, Vegetables and Sautéed Potatoes	1,200.-	*เนื้อแกะตุ๋นเสิร์ฟกับมันฝรั่งบด Stewed Lamb with Mashed Potato	350.-
เนื้อสันในวัวย่างซอสบอร์โดซ์ กับผักและมันฝรั่งผัด Grilled Beef Tenderloin with Bordeaux Sauce, Vegetables and Sautéed Potatoes	1,200.-	*ไก่ตุ๋นไวน์แดงเสิร์ฟกับมันฝรั่งบด Chicken Coq au Vin with Mashed Potato	350.-
		สเต็กไก่ย่างซอสเห็ดเสิร์ฟ พร้อมผักและมันฝรั่งผัด Grilled Chicken Thigh with Mushroom Sauce, Vegetables and Sautéed Potatoes	500.-
		*กุ้งลายเสือเสิร์ฟกับข้าวผัดเนย Grilled Tiger Prawns with Butter Rice	450.-

DESSERT

สลัดผลไม้กับเคิร์ช Fruit Salad with Kirsch	250.-	ขนมหวานสโตน์ฝรั่งเศส Mini French Pastry	350.-
คาราเมลคัสตาร์ด Caramel Custard	250.-	ทาร์ตช็อกโกแลต Chocolate Tart	250.-

A LA CARTE MENU

DRIVE THRU & DELIVERY MENU

APPETIZERS

สลัดมิโมซ่า Mimosa Salad with Light Herb Dressing	280.-	สลัดหอยเชลล์ย่างเสิร์ฟ กับน้ำสลัดแซฟฟรอน Grilled Scallop Salad with Saffron Dressing	480.-
ซีซาร์สลัด Caesar Salad with Dressing and Cheese	320.-	พักราสีย่างกับลูกพีชคาราเมล Grilled Foie Gras with Caramelized Peach	480.-
สลัดปลาแซลมอนเสิร์ฟ กับน้ำสลัดแซฟฟรอน Salmon Salad with Saffron Dressing	480.-	*ค็อกเทลกุ้งสโตน์ฝรั่งเศส Prawn Cocktail	250.-

MEAT & POULTRY

พอร์คชอปกับซอสมัสตาร์ดเสิร์ฟ พร้อมผักและมันฝรั่งผัด Pork Chop with Mustard Sauce, Vegetables and Sautéed Potatoes	520.-	เนื้อริบอายย่างเสิร์ฟกับซอส พริกไทยอ่อนพร้อมผักและมันฝรั่งผัด Grilled Beef Rib Eye, Peppercorn Sauce, with Vegetables and Sautéed Potatoes	1,200.-
ปลาทะเลอย่างซอสมะนาวเคเปอร์ กับผักและมันฝรั่งต้ม Grilled Sea Bass with Caper Lemon Sauce	650.-	*สเต็กวากิวเสิร์ฟพร้อม กับมันฝรั่งทอด Wagyu Minute Steak with French Fries	450.-
ปลาโดเวอร์โซลย่างเสิร์ฟกับซอส เคเปอร์พร้อมผักและมันฝรั่งผัด Grilled Dover Sole with Caper Sauce, Vegetables and Sautéed Potatoes	650.-	*สเต็กวากิวเสิร์ฟพร้อมผักสลัด Wagyu Minute Steak with Seasonal Salad	450.-
*ปลาแซลมอนย่างเสิร์ฟถั่วฝรั่งเศส Grilled Salmon and Beans Cassoulet	350.-	*สตูเนื้อไวน์แดงตุ๋น เสิร์ฟกับเส้นพาสต้า Beef Bourguignon Pasta	350.-
เนื้อแกะย่างซอสบอร์โดซ์ กับผักและมันฝรั่งผัด Grilled Lamb Chops with Bordeaux Sauce, Vegetables and Sautéed Potatoes	1,200.-	*เนื้อแกะตุ๋นเสิร์ฟกับมันฝรั่งบด Stewed Lamb with Mashed Potato	350.-
เนื้อสันในวัวย่างซอสบอร์โดซ์ กับผักและมันฝรั่งผัด Grilled Beef Tenderloin with Bordeaux Sauce, Vegetables and Sautéed Potatoes	1,200.-	*ไก่ตุ๋นไวน์แดงเสิร์ฟกับมันฝรั่งบด Chicken Coq au Vin with Mashed Potato	350.-
		สเต็กไก่ย่างซอสเห็ดเสิร์ฟ พร้อมผักและมันฝรั่งผัด Grilled Chicken Thigh with Mushroom Sauce, Vegetables and Sautéed Potatoes	500.-
		*กุ้งลายเสือเสิร์ฟกับข้าวผัดเนย Grilled Tiger Prawns with Butter Rice	450.-

DESSERT

สลัดผลไม้กับเคิร์ช Fruit Salad with Kirsch	250.-	ขนมหวานสโตน์ฝรั่งเศส Mini French Pastry	350.-
คาราเมลคัสตาร์ด Caramel Custard	250.-	ทาร์ตช็อกโกแลต Chocolate Tart	250.-

SPAGHETTI

Lovers Rejoice




**สปาเกตตีใส่บายอนแฮมทอดกรอบ
ผัดน้ำมันมะกอกกับพริกกระเทียม**

*Spaghetti with Crispy Bayonne Ham,
Olive and Chili*

THB 450.-



**สปาเกตตีเนื้อสันในวากิว
ผัดน้ำมันมะกอกกับพริกกระเทียม**

*Spaghetti with Grilled Tenderloin
Wagyu Beef, Olive and Chili*

THB 450.-



**สปาเกตตีกุ้งลายเสือ
กับซอสมะเขือเทศ**

*Spaghetti with Tiger Prawn
and Tomato Sauce*

THB 450.-



สปาเกตตีซอสคาร์โบนารา
Spaghetti with Carbonara Sauce

THB 380.-



สปาเกตตีทะเลกับซอสมะเขือเทศ
*Spaghetti with Seafood
and Tomato Sauce*

THB 480.-



สปาเกตตีกับซอสเนื้อวัว
Spaghetti with Bolognese Sauce

THB 450.-