

Sol & Mat

Sol&Mat vous proposent une cuisine à partir de produits frais et saisonniers qui s'inspire de leurs expériences, de leurs origines - elle équatorienne, lui belge.

Ici on partage tout... le plaisir d'être ensemble, la beauté du lieu, notre jardin secret, le sourire de nos équipes et des saveurs uniques.

3 plats conseillés par personne.

À partager

Sam le cochon, poitrine de porc confite, sauce sweet'n'sour, salprieda (arachides)(3 pcs)	14
Bao aux champignons et sauce d'haricot noir (3 pcs)	11,50
Croquettes de canard, bière brune, ketchup de betterave (3 pcs)	9,50
Pommes de terre Crunchy à l'ail	6
Mille-feuille de pomme de terre, tartare de truite, vinaigrette yuzu	12
Pain au levain, beurre fumé maison	3,50
Asperges vertes, sauce satay, crumble	13
Sashimi d'aubergine, miel, soja, chili	9
Œuf 64 C°, crémeux d'asperges blanche, asperge, miso, pamplemousse, pain frit	14
Poulpe, sauce aji amarillo, mousseline de patate douce	17
Curry vert, épinards, citron confit, amandes torréfiés	13,50
Burrata, tomates cerises confites au miel, kumquats	15,50
Truite confite, sauce yuzu, fenouil braisé, purée petit pois, tuile de pain	16,50
Ris d'agneau, jus au thym, courgettes grillées, nectarines rôties	18,50
Tomate Cœur de bœuf, sauce à l'estragon, polenta frit, riz soufflé	12
Os à moelle, crumble, chutney de fraise et rhubarbe	14,50
Joue de bœuf caramélisé, raifort, citron, ciboulette	15
Volaille maïs, jus, mousseline d'oignon doux, haricots verts, pickles de moutarde	16,50

Pour finir en beauté...

Parfait glacé au caramel, crumble amandes, pomme, yuzu	9
S'mores, ganache chocolat noir, guimauve au miel	9
Pain Perdu, fraise, rhubarbe, ganache chocolat blanc et gingembre	9

Sans oublier...

XL Cookie mi-cuit, praliné de noisettes, glace poivre long (10 min. de préparation)	20
---	----

Et pourquoi pas un menu Découverte?

Menu 4 services	38 €
-----------------	------

Laissez vous guider par les chefs! Faites-nous part simplement vos préférences ou vos régimes alimentaires, on se charge du reste...

Merci de signaler toute allergie ou restriction alimentaire à notre équipe.
Paiement uniquement par carte bancaire.

Sol & Mat

Sol&Mat offer you a cuisine based on fresh and seasonable products, which inspires itself from their experiences, origins, she Ecuadorian, he Belgian.

Here we share everything... the joy of being together, the beauty of the place, the smile of our team and the unique flavors.

We recommend 3 dishes per person.

To be shared

Confit porc belly, sweet'n'sour sauce, salprieda (contains peanuts)(3 pcs)	14
Mushroom bao and black bean paste (3 pcs)	11,50
Duck croquette, dark beer, beetroot ketchup (3 pcs)	9,50
Crunchy garlic potatoes	6
Potato Mille-feuille, trout tartare, yuzu vinaigrette	12
Sourdough bread, homemade smoked butter	3,50
Green Asparagus, satay sauce, crumble	13
Eggplant Sashimi, honey, soy, chili	9
Egg 64 C°, white asparagus cream, asparagus, miso, grapefruit, fried	14
Grilled octopus, aji amarillo sauce, sweet potato pure	17
Green Curry, spinach, confit lemon, torrefied almonds	13,50
Burrata, cherry tomatoes cooked in honey, kumquats	15,50
Confit trout, yuzu sauce, braised fennel, green pea pure, bread tuile	16,50
Lamb sweetbreads, thyme jus, grilles zucchini, roasted nectarines	18,50
Oxheart tomato, tarragon sauce, fried polenta, rice crunch	12
Bone marrow, crumble, rhubarb and strawberry chutney	14,50
Caramelized ox cheek, horseradish, lemon, shive	15
Corn poultry, jus, sweet onion pure, green beans, mustard pickles	16,50

To finish on a sweet note...

Parfait glacé caramel, almond crumble, apple, yuzu	9
S'more, dark chocolate ganache, honey marshmallow	9
Pain Perdu, strawberry, rhubarb, ginger and white chocolate ganache	9

Do not forget...

XL half baked cookie, hazelnut praliné, java pepper ice cream (10 min. préparation time) 20

And why not a discovery menu?

Menu 4 services 38 €

Let yourself be guided by our chefs! Simply let us know your dietary restrictions and preferences, we take care of the rest ...

Please communicate any allergy or dietary restriction. Payment by card only.