

# 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 miso (3 pcs)	11,50
Croquettes de canard, bière brune, ketchup de betterave (3 pcs)	9,5
Pommes de terre Crunchy à l'ail, sauce Chipotle	6
Focaccia maison	3,5
Tartare de Truite, Chips de tapioca, émulsion aux amandes	14
Chou-fleur crunchy, sauce tandoori, coriandre	12,5
Mille-feuille d'aubergines, aubergine fumée, caramel de tomates	11
(Euf 64 C°, artichauts, sauce miso et pamplemousse, crumble de pain	13,5
Ceviche de poulpe (cuit), aji amarillo, pickles, radis, huile de coriandre	17
Tataki de bœuf, sauce ponzu, jaune d'œuf confit, marmelade de jalapeños	14
Burrata, kumquats, amandes torréfiées et tomates cerises	16
Truite confite, sauce ajada, spaghetti de courgettes, poudre de tomate	16,5
Ribs caramélisés, sauce tamarin, nectarines lactofermentées et raifort	16
Gaufre salée, abricots, crèmeux de chèvre frais et oignons confits	13
Carottes confites, crumble aux arachides, sarrasin, hibiscus, curry jaune au lait d'amande	12
Volaille de maïs rôtie sur peau, jus au jambon d'Ardennes, mousseline de maïs, Pico de Gallo de radis	16,5

## Pour finir en beauté...

Pain perdu, myrtilles et crème épaisse	9
Ganache au chocolat noir, espuma bourbon, Nibs de cacao	9
Pavlova d'abricots, crèmeux à l'estragon, granité au lambic	9

## Sans oublier...

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

## Etpourquoi 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.

# dfrinks

## Tarek's Cocktails 13

### Basil Lovers

Gin Monkey 46, Citron vert, Crème de pêche,  
Feuilles de Thaï basilic.

### Ma Biche

Cachaça Abelha Bio, Chartreuse verte, Anche  
Reyes au piment, Verjus, Bénédictine, Sirop  
d'agave.

### Sun Kiss

Tequila Donjulio, St. Germain, Jus de pomme,  
Sirop de sauge infusé à l'agave, Sel de  
l'Himalaya, Rhubarbe

### 17 Mule

Vodka Ketel One, Sirop de lavande, Sirop  
d'érable, Verjus, Mediterranean tonic.

### Black Forest

Gin Tanqueray n°10, Citron vert, Sucre de  
canne, Fruits rouges frais.

### Gentleman

Whiskey Ardbeg Scottish, Schnapps de  
betterave, Tonic Thomas Henry cerise,  
Angostura.

### Marinero

Rhum Appleton 12a, Appleton 8a, Sirop de  
fruit de la passion maison, Liqueur Mr. Black  
Coffee, Verjus, Sirop d'agave.

## Classic 12

### Mojito

Rhum Pampero, Sucre de canne, Citron vert,  
Menthe, Angostura.

### Negroni

Gin Tanqueray, Belsazar Rouge, Campari.

### Maï Taiï

Rhum Pampero, Sirop d'orgeat, Curaçao  
orange, Citron vert, jus d'ananas.

### Moscow Mule

Vodka Ketel One, Citron vert, Liqueur de  
gingembre, Ginger beer.

### Manhattan

Whiskey Bulletin95 rye, Sweet vermouthe,  
Bitter Orange.

## Mixed Drinks 9

### Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Eau gazeuse.

### Campari Spritz

Campari, Prosecco, Eau gazeuse.

### St. Germain Spritz

St. germain, Prosecco, Sirop de  
romarin.

## Gin Tonic 12

### Hendrick's Concombre, Rose

Monkey 47 Orange, Cannelle

Tanqueray n°10 Pamplemousse, Poivre noir

### Gin Mare Romarin, Basilic

Nordes Grains de café, Orange séchée

### Copper head Framboises

Bobby's Myrtilles, Mûres

### Bulldog Myrtilles, Mûres

Botanist Zeste d'orange, Menthe

### Panda Anis, Citron vert séché

Jinzu Citron séché, Saug

### Atopia (sans alcool)

## Bières

Vedett Pils / White / IPA 3,80

Duvel / Liefmans 3,80

Brasserie de l'Ermitage Sélection 4,80

## Vins au verre

Retrouvez nos vins au verre du moment sur le  
tableau de suggestions

## Soft Drinks

Wokr Homemade Ice Tea 5,50

Wokr Homemade Lemonade 5

### Eau Chaudfontaine

Plate / Pétillante 25 cl 2,60

Plate / Pétillante 50 cl 4,60

Plate / Pétillante 100 cl 6,40

## Mocktails 9

### Mocktail's Colada Bella

Sirop de noix de coco, Jus d'ananas, Citron vert, Framboises fraîches.

### Ma Poule

Gimber, Citron vert, Menthe, Jus de poire.

### Gimber Mule

Gimber, citron vert, Ginger Beer

# 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 flavours.

We recommend 3 dishes per person.

## To be shared

Confit pork belly, sweet'n'sour sauce, salprieda (contains peanuts) (3 pcs)	14
Mushroom bao and miso sauce (3 pcs)	11,5
Duck croquette, dark beer, beetroot ketchup (3 pcs)	9,5
Crunchy garlic potatoes	6
Homemade Focaccia	3,5
Trout tartare, tapioca chips, almond emulsion	14
Crunchy cauliflower, Tandoori sauce, coriander	12,5
Eggplant millefeuille, smoked eggplant, tomato caramel	11
Egg 64, artichoke, miso and grapefruit sauce, bread crumble	13,5
Octopus Ceviche, Aji Amarillo, pickles, radishes, coriander oil	17
Beef tataki, ponzu sauce, confit egg yolk, jalapeño marmalade	14
Burrata, kumquats, torrefied almonds, cherry tomatoes	16
Confit trout, ajada sauce, zucchini spaghetti, tomato powder	16,5
Caramelized ribs, tamarin sauce, lacto-fermented nectarines, horseradish	16
Salty waffle, apricot, goat cheese cream, caramelized onions	13
Confit carrots, peanut, buckwheat, hibiscus crumble, yellow curry with almond milk	12
Roasted corn poultry, Ardennes ham sauce, corn mousseline and crunchy corn, radish Pico de Gallo	16,5

## To finish on a sweet note ...

French toast, blueberries, sour cream	9
Dark chocolate ganache, Bourbon espuma, Cacao Nibs	9
Apricot Pavlova, tarragon cream, Lambic granite	9

## Do not forget ...

XLhald baked cookie, hazelnut praliné, java pepper ice-cream (10min. preparation time)

## And why not a discovery menu?

4 courses menu 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.

# drinks

## Tarek's Cocktails 13

### Basil Lovers

Gin Monkey 46, Lime, Peach cream, Thai basil leaves

### Ma Biche

Cachaça Abelha Bio, Green Chartreuse, Chili Ancho Reyes, Verjus, Bénédictine, Agave syrup.

### Sun Kiss

Tequila Donjudio, St. Germain, Apple juice, Sage syrup infused with agave, Himalaya Salt, Rhubarb

### 17 Mule

Vodka Ketel One, Lavender syrup, Maple syrup, Verjus, Mediterranean tonic.

### Black Forest

Gin Tanqueray n°10, Lime, Cane sugar, Fresh red fruits.

### Gentleman

Whiskey Ardbeg Scottish, Beet Schnaps, Tonic Thomas Henry Cherry, Angostura.

### Marinero

Rhum Appleton 12a, Appleton 8a, Homemade passionfruit syrup, Mr. Black Coffee Liqueur, Verjus, Agave syrup.

## Classic 12

### Mojito

Rhum Pampero, Cane sugar, Lime, Mint, Angostura.

### Negroni

Gin Tanqueray, Red Belsazar, Campari.

### Maï Taiï

Rhum Pampero, Orgeat syrup, Orange Curaçao, Lime, Pineapple juice.

### Moscow Mule

Vodka Ketel One, Lime, Ginger liqueur, Ginger beer.

### Manhattan

Whiskey Bulletin95 rye, sweet vermouth, Bitter Orange.

## Mocktails 9

### Mocktail's Colada Bella

Coconut syrup, Pineapple juice, Lime, Fresh raspberries.

### Ma Poule

Gimber, Lime, Mint, Peer juice.

### Gimber Mule

Gimber, Lime, Ginger Beer.

## Mixed Drinks 9

### Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Sparkling water.

### Campari Spritz

Campari, Prosecco, Sparkling water.

### St. Germain Spritz

St. germain, Prosecco, Rosemary syrup.

## Gin Tonic 12

### Hendrick's Cucumber, Rose

Monkey 47 Orange, Cinnamon

Tanqueray n°10 Grapefruit, Black pepper

Gin Mare Rosemary, Basil

Nordes Coffee beans, Dried Orange

Copperhead Raspberry

Bobby's Blueberries, Blackberries

Bulldog Blueberries, Blackberries

Botanist Orange peel, Mint

Panda Anis, Dried lime

Jinzu Dried lemon, Sage

Atopia (Alcohol free)

## Beers

Vedett Pils / White / IPA 3,80

Duvel / Liefmans 3,80

Brasserie de l'Ermitage Selection 4,80

## Wine by the glass

Find our glass wine selection on our suggestion board.

## Soft Drinks

Wokr Homemade Ice Tea 5,50

Wokr Homemade Lemonade 5

### Eau Chaudfontaine

Still / Sparkling 25 cl 2,60

Still / Sparkling 50 cl 4,60

Still / Sparkling 100 cl 6,40