

Sol & Mat

creativity with flavor

Pour Manger...

À partir de 18h, du mercredi au samedi

Rose de betterave confite, jus d'oignons, crème épaisse, jaune d'œuf déshydraté, amarante 12,50

Cevêche de truite, sauce aji amarillo, caviar d'oignon rouge, salsifis 15

Poulpe rôti, émulsion d'ail noir, croustillant de porc, mousseline de carottes 16,50

Chou braisé, espuma yaourt, crumble aux champignons, réduction bière brune 15

Ribs caramélisés (24h de cuisson), sauce tamarin, pommes confites, 18,50
croustillant de pomme de terre, jeunes pousses de moutarde

Coucou de Malines cuit à base température, jus corsé à la cardamome noire, 19
purée de marrons & bourbon, pleurotes, cajou

Baba au rhum, épice, crème légèrement fumée, citron confit 8

Parfait glacé, la vanille, ganache chocolat, noisettes et crumble cacao fleur de sel 8

Poire confite, crème de yaourt, miel, huile d'olive, cristalline 8

N'hésitez pas à consulter nos suggestions du moment!!!

Pour se faire plaisir...

Menu découverte selon l'inspiration de nos chefs

4 services 35
(par personne)

7 services 45
(par personne)

*Merci de signaler toute allergie ou restriction alimentaire à notre équipe.
Paiement uniquement par carte bancaire. Maximum 3 paiement par table.*

Sol & Mat

creativity with flavor

Pour grignoter...

À partir de 18h, du mercredi au samedi.

Bao Coulant (3 pièces) 11,50
aux champignons et sauce aux haricots noir

«**Sam**» **le Coçon** (2 pièces) 9,90
Poitrine de porc confite, sweet'n'sour, salprietta

Quačk & Beer (3 pièces) 9,50
Croquette de canard, bière brune, ketchup de betterave

Pommes de terre «crunchy» 6
ail frit, sauce chipotle

Collier d'Ardennes 6,50

Sardines à l'huile d'olive & Pain grill 8

Hummus & Pain grill 8

Planche de fromage & Pain grillé 12

Cookie 3

Brownie 3,50

Fait maison & À volonté
Homemade & All-you-can-eat

Sucré

Sweet

Gâteau aux bananes et caramel au beurre salé (forme ronde et généreuse)

Banana cake with salted butter caramel (round and generous shape)

Gâteau aux carottes et topping cream cheese et noix

Carrot cake with cream cheese and walnut topping

Brownie au chocolat Chocolate brownie

Confitures maison (framboises et fraises)

Homemade jams (raspberry and strawberry)

Pain Bread

Yaourt & Granola + fruits

Yogurt & Granola + fruit

Oeuf parfait

Low temperature egg

Oeuf parfait: Oignons caramélisés, espuma de pomme de terre et au choix topping (saumon fumé / bacon ou épinards)

Low temperature egg; caramelized onions, potato espuma and your choice of topping (smoked salmon / bacon or spinach)

Salade & Mezze

Salad & Mezze

Hummus maison Home made hummus

Bâtonnets de pain maison

Homemade flatbread sticks

Salade d'automne et vinaigrette au sirop d'érable et cidre

Autumn salad with maple syrup and cider vinaigrette

Salade d'orzo, riz noir, chou-fleur rôti et pois chiche, vinaigrette tahini

Orzo salad, black rice, roasted cauliflower and chickpeas, tahini dressing

Charcuterie & Fromages

Charcuterie & Cheeses

Terrine maison Home made terrine

Sélection de charcuteries belges (2-3 sortes)

Selection of charcuterie (2-3 kinds)

Sélection de fromages (2-3 sortes)

Selection of cheeses (2-3 kinds)

Pickles & Moutarde

Pickles & Mustard

Brunch

Drink

Fresh orange juice, fresh grapefruit juice	4,50
Fresh Apple, Pear & Raspberry, Pineapple	4,50
Wokr HomadeLemonade	5
Wokr Homade Ice-Tea	5,50
The original Gimber Belgian - Organic and Alcohol free ginger drink	5,50
Mimosa	7
Sin Project-Cava	7
Mocktail's Colada Bella	9
Aperol Spritz	9
(Virgin) Mojito	(8)-11
Caves D'Esclans Whispering Angel Rosé-2020 Grenache, Cinsault, Vermentino - Côte de Provence	8-42
Moët & Chandon-Impérial Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay - Champagne	14-75

Coffee & co

*Single origin organic coffee-Seka Ethiopia
Proudly roasted in Wallonia by Javry coffee roasters*

Espresso	2,50
Double Espresso	3,20
Espresso Macchiato	2,80
Lungo	2,50
Cappucinno	3,50
Latté	3,50
Café Frappé	4,80
Belgian hot chocolate by Tarek	5,50

Tea Kettles

Organic teas proudly imported by Comptoir Florian

Tea-pot for you	3
Tea-pot to share	5
Black tea - Oolong Vine peach Sweet fermented tea	
Green tea - Chun mee Green blue tea	
Infusion - Nektar Apple, rosemary, mulberry, verbena, lemongrass Earl gray - Feast day Bergamot, tangerine	
Brussels tea Belgian nougat, hazelnut, speculoos	
English blend Assembly of ceylans bop	
Lady Panama Green & white tea	