

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

Poitrine de porc confite, sauce sweet'n'sour, salprieda (arachides) (3 pcs)	14
Bao aux pleurotes, sauce bbq maison (3 pcs)	12
Croquettes de canard, bière brune, ketchup de betterave (3 pcs)	9,5
Pommes de terre Crunchy, ail, sauce Chipotle	6,5
Focaccia maison	3,5
Huîtres creuses pochées, émulsion yuzu, herbes fraîches (3pcs)	12,5
Mille-feuille de butternut, sirop d'érable et cidre, pommes confites, noix de pécan	13
Crème brûlée aux champignons, girolles, noisettes, croutons	15
(Euf 64 C°, mousseline d'oignons doux, pickels, poireaux, jus végétal, crumble de pain frits.	13,5
Poulpe rôti, haricots blancs en sauce, jambon fumé, citrons confits, fines herbes	17
Tartare de bœuf, émulsionné à la moëlle, jaune d'oeuf confit, pickles de moutarde	14,5
Truite rôtie en papillote de chez Bigh Farm (Belgique), pico de gallo de radis	16,5
Pluma de porc belge, sauce chimichurri, oignons doux, cresson	17
Gaufre salée, crème aux marrons et bourbon, pommes, brisure de roquefort.	13,5
Coucou de Malines, jus de volaille, figues confites, ravioles de fromage frais, huile de figues	16,5
Carottes confites, crumble aux arachides, sarrasin, hibiscus, curry jaune au lait d'amande	12

Pour finir en beauté...

Moelleux au chocolat, crème au café	9
Poire pochée, crème yaourt, caramel soufflé, opaline de noisettes	9
Colonel à notre façon, espuma Chartreuse, granité citron vert	10

Sans oublier...

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

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.

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 Ale

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 Citon séché, Sauge

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

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

Caramelized pork belly, sweet'n'sour sauce, salprieda (peanuts) (3pcs)	14
Bao, Oyster mushroom homemade bbq sauce (3pcs)	12
Duck croquette, dark beer, beetroot ketchup (3pcs)	9,5
Crunchy garlic potatoes, chipotle sauce	6,5
Homemade Focaccia.	3,5
Poached oysters, yuzu emulsion, fresh herbs (3pcs)	12,5
Butternut mille-feuille, maple sirup and cider, confit apple, pecans	13
Mushroom crème brûlée, girolle, hazelnut croutons	15,5
Egg 64C, sweet onion mousseline, pickles, leek, veggie jus, fried bread crumble	13,5
Roasted octopus, saucy beans, smoked ham, confit lemon and herbs	17
Beef tartare with bone marrow, confit yolk, mustard pickles	14,5
Roasted trout from Bigh Farm (Belgium), radish pico de gallo	16,5
Belgium porc pluma, chimichurri sauce, sweet onions, watercress	17
Salty waffle, chestnut and bourbon, roquefort cheese	13,5
Confit carrots, peanut, buckwheat, peanuts hibiscus, almond milk, yellow curry	12
Coucou de Malines, poultry jus, confit figs, fresh cheese ravioli, fig oil	16,5

To finish on a sweet note ...

Dark chocolate moelleux, coffee cream	9
Poached pears, yogurt cream, honeycomb, hazelnut crunch	9
Colonel (our way), Chartreuse espuma, Lime shaved ice	10

Do not forget ...

Big half baked cookie, hazelnut praliné, java pepper ice-cream (10min. preparation time) 20

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.

Mai Tai

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 Ale

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