

YUST

Welcome to YUST Food.

Sharing is what we do and love.

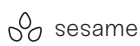
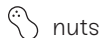
Discover a wide range of flavours when choosing one of our tasting menus and share it with your table or pick out your favourite dishes from the à la carte list.

Sustainability and organic produce are at the heart of everything we do. Our menu consists only of fresh ingredients, adapts with the seasons and is inspired by every corner of the culinary world.

Enjoy a variety of tastes, presented in a delicate yet funky way.

1 bill per table

Any allergies? Let us know.






menus

YUST lunch | €19,5 · pp

ask us for info



YUST share | €27,75 · pp

XO 40 months · Tierentyn mustard (*Cheese refiners Van Tricht*)  

labneh · zaatar · flatbread · pickled onion   

black pudding ravioli · dark chocolate · pecorino · sage   

Piedmontese tartare · wonton · wild mushroom cream   




halibut · celeriac foam · pickled pear  

jacket potato · crème fraiche · horseradish  

YUST experience | €41 · pp

sourdough · nori butter   




secreto N°7 

swordfish ceviche · button mushroom · yuzu-soya dressing   

Piedmontese tartare · wonton · wild mushroom cream   

hake · truffle mousseline · salsify · Black Forest ham   

charred leeks · kale chips · coconut emulsion · herb oil 



hen · baby pak choi · peanut · daikon · jus   



jacket potato · crème fraiche · horseradish  



baby carrot · sage · hazelnut  

YUST vegan | €21 · pp



smoked almonds 

cauliflower wings · chili mayonnaise  

pickled cauliflower · cream of onion · sage oil  













pearl couscous · yuzu · watercress  

baby carrot · sage · hazelnut  























butternut squash · carrot purée · granola · vegetable jus · mixed herbs  

à la carte





snacks

secreto N°7 	9
meatballs · carrot foam   	6,5
cauliflower wings · chili mayonnaise  	7
XO 40 months · Tierentyn mustard (<i>Cheese refiners Van Tricht</i>)  	9
smoked almonds 	3,5
labneh · zaatar · flatbread · pickled onion   	7,5










shares

black pudding ravioli · dark chocolate · pecorino · sage   	10,5
hen · baby pak choi · peanut · daikon · jus   	13
Piedmontese tartare · wonton · wild mushroom cream   	12
halibut · celeriac foam · pickled pear  	12
swordfish ceviche · button mushroom · yuzu-soya dressing   	13
hake · truffle mousseline · salsify · Black Forest ham   	13,5
butternut squash · carrot purée · granola · vegetable jus · mixed herbs  	10
pickled cauliflower · cream of onion · sage oil  	7,5
charred leeks · kale chips · coconut emulsion · herb oil 	9

big shares

côte à l'os Simmenthal matured 7 weeks (1kg)  	64
cauliflower · tomato sauce · curcuma 	23
seabass · spices 	53

sides

jacket potato · crème fraîche · horseradish  	4,5
baby carrot · sage · hazelnut  	4,5
pearl couscous · yuzu · watercress  	4,5
sourdough · nori butter   	3,5

apéritif

cocktails

moscow mule	10,5
dark & stormy	10,5
cuba libre	9
mojito	10
cocktail maison	10
basil cucumber smash	10,5
negroni	11
old fashioned	12

virgin mojito	6,5
virgin cocktail maison	6,5
weekly lemonade	5
home made ice-tea	4,5

apéritif

ricard	6
jenever	6
vermouth de Torino Storico	6
porto Tawny	4
sherry	4

vodka

Absolut vodka	8
Grey Goose vodka	12

gin

Tanqueray gin	9
Geranium gin	11
Copper Head	12

agave spirits

Don Julio tequila anejo	8
Nuestra Soledad mezcal	7,5

rum

Havana Club 3 years	8
Sailor Jerry spiced rum	8,5
Diplomatico rum	12

whiskey

Jameson	8
Aughtenschon, 12 y single malt	12
Laphroaig, quarter cask	12
Bulleit Bourbon	10

drinks

softs

Spa reine 25cl	2,5
Spa reine 50cl	4,5
Spa bruis 25cl	2,5
Spa bruis 50cl	4,5
Orangina	3
Coca Cola	2,5
Coca Cola Zero	2,5
Ice Tea	3
Ice Tea green	3
Canada Dry	3
Ginger beer	3,5
Schweppes Agrum	3
Premium original tonic	3,5
Premium pink pepper tonic	3,5
Premium orange blossom & lavender tonic	3,5
Big Tom tomato juice	3,5
Looza orange	2,5

draft beers

YUST beer	2,7
Bolleke De Koninck	2,7
Tripel d'Anvers	4
Beer suggestion	4,5

bottled beers

Vedett	3,5
Vedett White	3,5
Vedett IPA	3,5
Wild Jo	4
Liefmans Goudenband	4,5
Liefmans Kriek brut	4,5
Liefmans Oud Bruin	3,5
Liefmans On The Rocks	3,5
Tank 7	4,5
Duvel	4,5
Duvel Tripel hop	5,5
La Chouffe	4
Mc Chouffe	4,5
Chouffe Houblon	5
N'ice Chouffe (winter)	5,5
Cherry Chouffe	4,5
Carlsberg 0%	2,7

wines

bubbles

glass / bottle

GIOIA Prosecco	6 / 35
Taittinger Brut 24 Réserve	9,5 / 54
Taittinger Brut Prestige Rosé	/ 80

red

Merlot & Grenache, IGP d'Oc, Laroche (<i>France · Merlot & Grenache</i>)	5 / 28
Nero d'Avolo Luma (<i>Italy · Nero d'Avola</i>)	/ 32
Curious Donkey, Susumaniello, IGP Salento (<i>Italy · Susumaniello</i>)	/ 38
Malbec "Reserva", Domaine Bousquet (<i>Argentina · Malbec</i>)	7 / 42
Carmenère "Max Reserva" Errazuriz (<i>Chili · Carmenère</i>)	/ 48
Brown Brothers "Ten Acres Shiraz" (<i>Australia · Shiraz</i>)	9 / 52
Mercurey Rouge, Domaine La Marche, Bio (<i>France · Pinot Noir</i>)	/ 74
Barollo Bussia (<i>Italy · Nebiolo</i>)	/ 98
Châteauneuf-du-Pape "Clos de l'Oratoire" (<i>France · Rhone blend</i>)	/ 98

white

Falerio Pecorino DOC, Fazi Battaglia (<i>Italy · Pecorino</i>)	/ 32
Viognier "Grès du Trias" IGP d'Ardèche (<i>France · Viognier</i>)	5 / 28
Anjou Blanc Bio, Château de la Roulerie (<i>France · Petit Chenin</i>)	/ 35
Soave DOC, Cantine Bertani (<i>Italy · Garganega</i>)	/ 43
Grüner Veltliner "Ried Stangl" (<i>Austria · Gruner Veltliner</i>)	/ 41
Enate Gewurztraminer, Somontano (<i>Spain · Gewurztraminer</i>)	7 / 42
Bourgogne Blanc, Domaine la Marche (<i>France · Chardonnay</i>)	9 / 52
Langhe Bianco DOC "Marin", Fontanafredda (<i>Italy · Nascetta & Riesling</i>)	/ 68
Cigalus Blanc, IGP d'Oc, Gérard Bertrand (<i>France · Chardonnay, Viognier & Sauvignon blanc</i>)	/ 79

rosé

Berta rose Chiaretto (<i>Italy · Molinara & Merlot</i>)	6 / 35
---	--------

after dinner

hot

coffee	2,5
espresso	2
cappuccino	3,5
flat white	4
espresso macchiato	3
latte macchiato	3,5
Irish coffee	10,5
Italian coffee	10,5
tea forest fruits*	3
tea relax herbal*	3
tea ceylon O.P.*	3
tea Ile Marquise*	3
tea Japanese genmaicha*	3
mint tea	3

**tea import Van Aelst*







digestif

Baileys	4,5
Hennessey, Cognac	9
Coeur de lion, Calvados	8
Amaretto le foglie & frutti (<i>artisanal</i>)	6,5
Amaro le foglie & frutti (<i>artisanal</i>)	6,5
Sambuca le foglie & frutti (<i>artisanal</i>)	6,5
Limoncello di sorrento	6
Elixir d'Anvers	7

dessert wines

Gerard Bertrand	9
Mary Tuilé (<i>rood</i>)	
Brown Brothers	7
Late Harvest Marriot (<i>wit</i>)	

desserts

brownie · vanilla cream · caramel · peanuts   	7
coconut · crème brûlée · mandarin 	7
selection of cheese Van Tricht · fig compote · sourdough  	9