

YUST

Welcome to YUST Food.

Sharing is what we do and love.

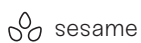
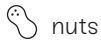
Discover a wide range of flavours when choosing one of our tasting menus and share it with your table or pick out your favourite dishes from the à la carte list.

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 | €29 · pp

sourdough · citrus butter
veal tartare · egg yolk · yuzu · herring caviar
kingfish · tomato · berries
pollack · langoustine sauce · leek · potato
suckling pig · onion · wild mushrooms
rosemary potatoes

YUST experience | €43 · pp

sourdough · citrus butter
veal tartare · egg yolk · yuzu · herring caviar
kingfish · tomato · berries
cucumber · edamame · mustard seeds
endive parmesan ravioli · chicken jus
pollack · langoustine sauce · leek · potato
broccolini · nuts · tahini · sichuan
suckling pig · onion · wild mushrooms
rosemary potatoes

YUST pair | €11 · pp

Grüner Veltliner "Ried Stangl"

Nero d'Avola Luma

Pair experience | €24 · pp

Grüner Veltliner "Ried Stangl"

Santanella, Mandrarossa

Merlot & Grenache, IGP d'Oc, Laroche

Malbec, Domaine Bousquet

vegan menus

YUST vegan | €23 · pp

sourdough · olive oil
cucumber · edamame · mustard seeds
hummus · carrot · pesto
sweet potato · tomato · lettuce
butternut squash · “beurre” blanc
rosemary potatoes

YUST vegan experience | €33 · pp

sourdough · olive oil
cauliflower wings · tomato aioli · parsley
tostada · chickpea · herbs
cucumber · edamame · mustard seeds
hummus · carrot · pesto
sweet potato · tomato · lettuce
broccolini · nuts · tahini · sichuan
butternut squash · “beurre” blanc
rosemary potatoes

YUST pair | €11 · pp

Grüner Veltliner “Ried Stangl”

Nero d’Avola Luma

Pair experience | €24 · pp

Grüner Veltliner “Ried Stangl”










Santanella, Mandrarossa

Merlot & Grenache, IGP d’Oc, Laroche

Malbec Domaine Bousquet

à la carte



snacks

smoky beef 	9
meatballs · gremolata · fennel seeds 	6,5
cauliflower wings · tomato aioli · parsley  	7
baby octopus · aioli   	9
hummus · carrot · pesto 	7
tostada · chickpea · herbs 	6,5

shares

veal tartare · egg yolk · yuzu · herring caviar    	13
suckling pig · onion · wild mushrooms 	12
kingfish · tomato · berries 	12
endive parmesan ravioli · chicken jus   	13
pollack · langoustine sauce · leek · potato   	13
cucumber · edamame · mustard seeds  	10
sweet potato · tomato · lettuce 	11
butternut squash · "beurre" blanc 	11

big shares

côte à l'os Simmenthal (aged 6 weeks) · anchovy butter  	69
--	----

sides

sourdough · citrus butter   	4
rosemary potatoes 	4,5
broccolini · nuts · tahini · sichuan   	5

apéritif

cocktails

moscow mule	11
dark & stormy	11
endless summer	11
cocktail maison	10
basil smash	10,5
negroni	10
old fashioned	12
aperol spritz	8
virgin cocktail maison	6,5
home made ice-tea	4,5

apéritif

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

vodka

Absolut vodka	8
Grey Goose vodka	12

gin

Bulldog gin	9
Geranium gin	11
Hendrick's gin	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
Appleton Estate rum	9
Diplomatico rum	12

whiskey

Jameson	8
Aughtoschn, 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	4
Schweppes Agrum	3
Premium original tonic	4
Premium orange blossom & lavender tonic	4
Big Tom tomato juice	4
Looza orange	2,5

draft beers

YUST beer	2,7
Bolleke De Koninck	3
Tripel d'Anvers	4,5
Beer suggestion	4,5

bottled beers

Vedett	3,5
Vedett White	3,5
Vedett IPA	4
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	4,5
Mc Chouffe	4,5
Chouffe Houblon	5,5
N'ice Chouffe (winter)	5,5
Cherry Chouffe	4,5
Carlsberg 0%	2,7

wines

glass / bottle / magnum

bubbles

GIOIA Prosecco	6 / 35
Taittinger Brut 24 Réserve	/ 55
Taittinger Brut Prestige Rosé	/ 90

red

Merlot & Grenache, IGP d'Oc, Laroche (<i>France · Merlot & Grenache</i>)	5 / 28
Nero d'Avolo Luma (<i>Italy · Nero d'Avola</i>)	6 / 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

Viognier "Grès du Trias" IGP d'Ardèche (<i>France · Viognier</i>)	5 / 28
Falerio Pecorino DOC, Fazi Battaglia (<i>Italy · Pecorino</i>)	/ 32
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>)	6 / 41
Enate Gewurztraminer, Somontano (<i>Spain · Gewurztraminer</i>)	/ 42
Santanella, Terre Siciliane, Mandrarossa (<i>Italy</i>)	7,5 / 45 / 89
Bourgogne Blanc, Domaine la Marche (<i>France · Chardonnay</i>)	9 / 52
Cigalus Blanc, IGP d'Oc, Gérard Bertrand (<i>France · Chardonnay, Viognier & Sauvignon blanc</i>)	/ 65

rosé

La Torre, Degli Uccelli, Salento (<i>Italië</i>)	4 / 24
Perricone, Terre Siciliane, Mandarossa (<i>Italië</i>)	35
Sancerre, Les Grandmontains, Laporte (<i>Frankrijk</i>)	8 / 50

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
thee bosvruchten*	3
thee relax herbal*	3
thee ceylon O.P.*	3
thee Ile Marquise*	3
thee Japan genmaicha*	3
muntthee	3

**thee import Van Aelst*

digestif

Baileys	4,5
Hennessey, Cognac	9
Coeur de lion, Calvados	8
Amaretto le foglie & frutti (artisaanaal)	6,5
Amaro le foglie & frutti (artisaanaal)	6,5
Sambuca le foglie & frutti (artisaanaal)	6,5
Limoncello di sorrento	6
Elixir d'Anvers	7
Kiss my nuts	6,5

desserts

crème brûlée · coconut · citrus 🍷	9
brownie · vanilla ice cream · berry coulis 🍷🍷	9
selection of cheese Van Tricht 🍷🍷🍷	12
<i>suggestion - Kiss my nuts</i>	6,5