

**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.

# apéritif

## cocktails

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

## wines by the glass

GIOIA Prosecco ( <i>bubbles</i> )	6,5
Viognier "Grès du Trias" IGP d'Ardèche ( <i>white</i> )	5
Grüner Veltliner "Ried Stangl" ( <i>white</i> )	7
Santanella, Terre Siciliane, Mandrarossa ( <i>white</i> )	7,5
Bourgogne Blanc, Domaine la Marche ( <i>white</i> )	9
Merlot & Grenache, IGP d'Oc, Laroche ( <i>red</i> )	5
Nero d'Avolo Luma ( <i>red</i> )	6
Malbec "Reserva", Domaine Bousquet ( <i>red</i> )	7
Brown Brothers "Ten Acres Shiraz" ( <i>red</i> )	9
La Torre, Degli Uccelli, Salento ( <i>rosé</i> )	4
Sancerre, Les Grandmontains, Laporte ( <i>rosé</i> )	8

## snacks

cauliflower wings · chili mayo	7
secreto n7	9
chicken · mojo rojo	8
smoked almonds	3
taco · pork belly · miso · nori	8
hummus · herbs · crackers	7
sardines · crackers	9
sourdough · butter	4

# menus

## **YUST lunch | €19,5 · pp**

ask us for more info

## **YUST share | €29 · pp**

sourdough · butter

salmon · horseradish · chive

taco · pork belly · miso · nori

Piedmontese tartare · smoked yoghurt · herbs

chicken · black garlic · radish

crispy potatoes · herbs

endive · mustard

## **YUST experience | €43 · pp**

sourdough · butter

salmon · horseradish · chive

taco · pork belly · miso · nori

beetroot · Piment d' espelette · yoghurt · chive oil

Piedmontese tartare · smoked yoghurt · herbs

pointed cabbage · tarragon jus

chicken · black garlic · radish

crispy potatoes · herbs

endive · mustard

selection of cheese | €14 · pp

brownie · rhubarb · vanilla

## **YUST big share | €45 · pp**

Côte à los · fries · endive salad

*(for minimum 2 people)*

## **YUST pair | €12 · pp**

*Grüner Veltliner "Ried Stangl"*

*Nero d'Avola Luma*

## **Pair experience | €26,5 · pp**

*Grüner Veltliner "Ried Stangl"*

*Santanella, Mandrarossa*

*Merlot & Grenache, IGP d'Oc, Laroche*

*Malbec, Domaine Bousque*

# vegan menus

## **YUST vegan | €23 · pp**

sourdough

cauliflower wing · horseradish · chive

taco · sweet potato · miso · nori

kohlrabi · smoked yoghurt · herbs

baby cauliflower · black garlic · radish

crispy potatoes · herbs

endive · mustard

## **YUST pair | €12 · pp**

*Grüner Veltliner "Ried Stangl"*

*Nero d'Avola Luma*

## **YUST vegan experience | €36 · pp**

sourdough

cauliflower wing · horseradish · chive

taco · sweet potato · miso · nori

beetroot · piment d' espelette · yoghurt · chive oil

kohlrabi · smoked yoghurt · herbs

pointed cabbage · tarragon jus

baby cauliflower · black garlic · radish

crispy potatoes · herbs

endive · mustard

crème brûlée · rhubarb

## **Pair experience | €26,5 · pp**

*Grüner Veltliner "Ried Stangl"*

*Santanella, Mandrarossa*

*Merlot & Grenache, IGP d'Oc, Laroche*

*Malbec, Domaine Bousquet*

# spirits

## cocktails

moscow mule	11
dark & stormy	11
endless summer	11
cocktail maison	10
basil smash	11
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	12
Nuestra Soledad mezcal	11

## 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	3,5
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	2,8
Bolleke De Koninck	3
Tripel d'Anvers	4
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
N'ice Chouffe (winter)	5,5
Cherry Chouffe	4,5
Carlsberg 0%	2,8

# wines

glass / bottle/magnum

## bubbles

GIOIA Prosecco	6,5 / 39
Taittinger Brut 24 Réserve	/ 55
Taittinger Brut Prestige Rosé	/ 90

## red

Merlot & Grenache, IGP d'Oc, Laroche ( <i>France · Merlot &amp; Grenache</i> )	5 / 28
Nero d'Avolo Luma ( <i>Italy · Nero d'Avola</i> )	6 / 34
Curious Donkey, Susumaniello, IGP Salento ( <i>Italy · Susumaniello</i> )	/ 40
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 / 30
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> )	/ 44
Grüner Veltliner "Ried Stangl" ( <i>Austria · Gruner Veltliner</i> )	7 / 42
Enate Gewurztraminer, Somontano ( <i>Spain · Gewurztraminer</i> )	/ 44
Santanella, Terre Siciliane, Mandrarossa ( <i>Italy</i> )	7,5 / 45 / 89
Bourgogne Blanc, Domaine la Marche ( <i>France · Chardonnay</i> )	9 / 53
Cigalus Blanc, IGP d'Oc, Gérard Bertrand ( <i>France · Chardonnay, Viognier &amp; Sauvignon blanc</i> )	/ 65

## rosé

La Torre, Degli Uccelli, Salento ( <i>Italy</i> )	4 / 24
Perricone, Terre Siciliane, Mandarossa ( <i>Italy</i> )	38
Sancerre, Les Grandmontains, Laporte ( <i>France</i> )	8 / 48



## 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 ( <i>artisanaal</i> )	6,5
Amaro le foglie & frutti ( <i>artisanaal</i> )	6,5
Sambuca le foglie & frutti ( <i>artisanaal</i> )	6,5
Limoncello di sorrento	6
Elixir d'Anvers	7
Kiss my nuts	6,5

## desserts

crème brûlée · rhubarb 	9
brownie · rhubarb · vanilla	10
selection of cheese Van Tricht	12
<i>suggestion - Kiss my nuts</i>	6,5