

**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.

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

moscow mule ( <i>42 below vodka, lime, ginger beer &amp; Angostura bitters</i> )	11
dark & stormy ( <i>Bacardi spiced, lime &amp; ginger beer</i> )	11
french bramble ( <i>Bombay barmble, cointreau, martini vibrante, lime &amp; prosecco</i> )	12
negroni ( <i>Cocchi Vermouth, martini bitters &amp; Bombay Sapphire gin</i> )	10
old Fashioned ( <i>Jim Beam, sugarsyrup &amp; Angostura bitters</i> )	12
YUST spritz ( <i>Martini Fiero, prosecco &amp; sparkling water</i> )	8
punch ( <i>Bacardi Cuatro, ananas sap, lime &amp; red pepper agave syrup</i> )	9
horse's neck ( <i>Bourbon, cognac, Angostura, lemon &amp; Schweppes ginger ale</i> )	12
cocktail Maison ( <i>ask us for more info</i> )	12
mocktail maison ( <i>ask us for more info</i> )	6,5

## wines by the glass

GIOIA Prosecco ( <i>bubbels</i> )	6
Viognier "Grès du Trias" IGP d'Ardèche ( <i>white</i> )	5
Grüner Veltliner "Ried Stangl" ( <i>white</i> )	6
Santanella, Terre Siciliane, Mandrarossa ( <i>white</i> )	7,5
Domaine de L'Aigle Limoux Chardonnay Gérard Bertrand ( <i>white</i> )	9
Merlot & Grenache, IGP d'Oc, Laroche ( <i>red</i> )	5
Nero d'Avola Luma ( <i>red</i> )	6
Syrah, "Prima Nature" Bio, IGP d'Oc, Gérard Bertrand ( <i>red</i> )	6
Rioja Reserva, Real Agrado, Spain ( <i>red</i> )	8
La Torre, Degli Uccelli, Salento ( <i>rosé</i> )	4
Sancerre, Les Grandmontains, Laporte ( <i>rosé</i> )	8

## snacks

cauliflower wings · chili mayo	9	hummus · herbs · crackers	8
fried chicken · chili mayo	9	burrata · buckwheat · chive	13
paté en croute · mustard	14	sourdough · butter	6
smoked almonds	4		

# menus

## **YUST lunch | €23 · pp**

ask us for more info

## **YUST share | €32 · pp**

sourdough · butter  
cauliflower wings · guanciale · safron mayo  
tomatoes · tomato consommé  
veal tartare · mushrooms · ponzu · miso  
pollock · dashi beurre blanc  
potato mousseline  
pea salad

## **YUST experience | €47 · pp**

sourdough · butter  
cauliflower wings · guanciale · safron mayo  
tomatoes · tomato consommé  
fennel · radicchio · mustard · buckwheat  
veal tartare · mushrooms · ponzu · miso  
carrot · vadouvan · hazelnut · sage · white wine sauce  
pollock · dashi beurre blanc  
potato mousseline  
pea salad  
selection of cheese Van Tricht | €14 · pp  
chocolate · coffee · sesame · peanut

## **YUST big share | €45 · pp**

Côte à los · fries · endive salad  
*(for minimum 2 people)*

## **YUST pair | €14 · pp**

*wine pairing of two glasses*

## **Pair experience | €27 · pp**

*wine pairing of four glasses*

# vegan menus

## **YUST vegan | €25 · pp**

sourdough

cauliflower wings · safron mayo

tomatoes · tomato consommé

pointed pepper · mushrooms · ponzu · miso

celeriac · dashi beurre blanc

baked baby potatoes

pea salad

## **YUST pair | €14 · pp**

*wine pairing of two glasses*

## **YUST vegan experience | €39 · pp**

sourdough

cauliflower wings · safron mayo

tomatoes · tomato consommé

fennel · radicchio · mustard · buckwheat

pointed pepper · mushrooms · ponzu · miso

carrot · vadouvan · hazelnut · sage · white wine sauce

celeriac · dashi beurre blanc

baked baby potatoes

pea salad

chocolate · coffee · sesame · peanut

## **Pair experience | €27 · pp**

*wine pairing of four glasses*

# spirits

## cocktails

moscow mule	11
dark & stormy	11
french bramble	12
negroni	10
old fashioned	12
cocktail maison	12
horse's neck	12
punch	9
YUST spritz	8
mocktail maison	6,5
home made ice-tea	4,5

## apéritif

Martini Riserva Speciale Bitter	6
Martini Riserva Rubino	6
Martini Riserva Ambrato	6
Martini Alcohol vrij	4
Kiss my Rhubarb	7
Ricard	6
Bols Jenever	6
Porto Tawny	4
Sherry	4
Hierbas de las Dunas	11

## vodka

42 below vodka	8
Grey Goose vodka	12

## gin

Bombay Sapphire Gin	9
Bombay Bramble	9
Hendrick's gin	12
Oxley Gin	14

## agave spirits

Patron Silver	12
Patron Anejo	14
Nuestra Soledad mezcal	11

## rum

Bacardi carta blanca	7
Bacardi cuatro	8
Bacardi spiced	8
Bacardi ocho	9
Santa Teresa gran reserva anejo	9

## whiskey

Jack Daniels	8
Jim Beam bourbon	9
William Lawson	7
Dewars 12y	12
Aberfeldy 12y	14

# 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
Schweppes Ginger ale	4
Schweppes Agrum	3
Schweppes Premium original tonic	4
Schweppes hibiscus tonic	4
Big Tom tomato juice	4
Looza orange	2,5
ChariTea Mate Iced Tea	5
LemonAid Bloodorange	5
LemonAid Lemon	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 On The Rocks	3,5
Liefmans 0%	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
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 &amp; Grenache</i> )	5 / 28
Nero d'Avola Luma ( <i>Italy · Nero d'Avola</i> )	6 / 32
"Prima Nature" Bio, IGP d'Oc, Gérard Bertrand ( <i>France · Syrah</i> )	6 / 35
Curious Donkey, Susumaniello, IGP Salento ( <i>Italy · Susumaniello</i> )	/ 38
Vin sauvage à Poil, Régnié, Château de la Terrière ( <i>France · Bourgogne</i> )	/ 44
Rioja Reserva, Real Agrado ( <i>Spain · Rioja</i> )	8 / 48
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
"Prima Nature" Bio, IGP d'Oc, Gérard Bertrand ( <i>France · Chardonnay</i> )	/ 35
Soave DOC, Cantine Bertani ( <i>Italy · Garganega</i> )	/ 43
Grüner Veltliner "Ried Stangl" ( <i>Austria · Gruner Veltliner</i> )	6 / 41
Earth Garden Selection, Marlborough, Villa Maria ( <i>New Zealand · Sauvignon</i> )	/ 45
Santanella, Terre Siciliane, Mandrarossa ( <i>Italy</i> )	7,5 / 45 / 89
Domaine de L'Aigle Limoux Chardonnay ( <i>France · Languedoc</i> )	9 / 52

## rosé

La Torre, Degli Uccelli, Salento ( <i>Italy</i> )	4 / 24
Bertani Bertarose Chiaretto ( <i>Italy</i> )	31
Perricone, Terre Siciliane, Mandarossa ( <i>Italy</i> )	35
Sancerre, Les Grandmontains, Laporte ( <i>France</i> )	8 / 50



## after dinner

### hot


koffie	3
espresso	3
cappuccino	3,5
flat white	4
espresso macchiato	3,5
latte macchiato	3,5
Irish coffee	11
Italian coffee	11
thee bosvruchten*	4
thee relax herbal*	4
thee ceylon O.P.*	4
thee Ile Marquise*	4
thee Japan genmaicha*	4
muntthee	4,5

*\*thee 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
Kiss my nuts	6,5

## desserts

chocolate · coffee · sesame · peanut 	10
selection of cheeses Van Tricht · crackers · fig compote	14
<i>suggestie - Kiss my nuts</i>	6,5