



DR DJOON

BAR / RESTAURANT

Carte membre Membership card

Notre abonnement vous offre de nombreux avantages exceptionnels sur une large gamme de prestations de notre brochure.

Our subscription offers you many exceptional advantages on a wide range of services in our brochure.

Carte membre / Membership card

Par an / Per year

Silver

150.-

Silver étudiant / Student Silver

100.-

La carte membre est valable une année et donne accès à des tarifs préférentiels ainsi qu'à des promotions sur les soins et le restaurant. Pour bénéficier du tarif étudiant, votre carte d'étudiant-e sera requise lors de l'achat de votre carte membre.

The membership card is valid for one year and gives access to preferential rates and promotions on treatments, products and the restaurant. To benefit from the student rate: your student card will be required when you purchase your membership card.



Les 20% de réduction sur le restaurant sont réservés uniquement aux détenteurs de la carte membre Dr Djoon.

The 20% discount on the restaurant is reserved exclusively for Dr Djoon membership card holders.



Découvrez la brochure
Dr Djoon Clinique

Discover the Dr Djoon
Clinic brochure

Notre concept

Découvrez Dr Djoon : là où la médecine esthétique et la gastronomie se rencontrent pour une expérience de bien-être sans pareille. Notre concept unique, allie expertise médicale et créativité culinaire pour vous offrir des créations sélectionnées avec soin, bénéfiques pour votre santé. Laissez-vous séduire par l'association harmonieuse de saveurs qui éveillera vos sens. Nous nous engageons à vous faire découvrir la meilleure version de vous-même à travers une sélection de traitements sur mesure. Découvrez notamment nos thérapies IV soigneusement conçues pour sublimer votre apparence et vous offrir une expérience **unique au Monde**.

Our concept

Discover Dr Djoon: where aesthetic medicine and gastronomy meet for an unparalleled wellness experience. Our unique concept combines medical expertise and culinary creativity to offer you carefully selected creations that are beneficial to your health. Let yourself be seduced by the harmonious combination of flavors that will awaken your senses. We are committed to helping you discover the best version of yourself through a selection of tailor-made treatments. Discover our IV therapies, carefully designed to enhance your appearance and offer you an experience like no other.

Sur place ou à emporter
On-site or take away



drdjoonrestaurant.com
+41 22 552 95 92



Pour commencer

Appetizers

Crevettes tempura (4pcs.)
Shrimps tempura (4 pcs.)

12.- / 9.6.-

Guacamole 

Chips de riz

Guacamole - Rice chips

13.- / 10.4.-

Edamame 

7.- / 5.6.-

Tartare de saumon 80g ou 160g 

Salmon tartare 80g or 160g

Entrée **19.- / 15.2.-** | Plat **36.- / 28.8.-**


Gyozas aux champignons (5pcs.) 

Mushrooms gyozas (5pcs.)

24.- / 19.2.-

Tips Dr Djoon : Les antioxydants présents dans les champignons améliorent la qualité de la peau et des cheveux

Antioxidants in mushrooms improve skin and hair quality

Asperges blanches, spiruline, granola 
de graines

White asparagus, spirulina, seed granola

23.- / 18.4.-

Tips Dr Djoon : Les oligo-éléments renforcent les défenses immunitaires

Micronutrients boost the immune system

Salade de pousses d'épinards 

Baby spinach salad

19.- / 15.2.-

Supplément gambas +12.-

(Prawn supplement +12.-)

Tips Dr Djoon : L'épinard riche en vitamine A fortifie et favorise la croissance des cheveux
Vitamin A-rich spinach strengthens and promotes hair growth

Exclusivité mondiale,
suppléments :

Spiruline
Spirulina

5.- / 4.-

Collagène
Collagen

5.- / 4.-

Vitamine C
Vitamin C

5.- / 4.-

Non-membre / membre

 : Végétarien / Vegetarian





Plats

Main Courses

Nuage croustillant (thon, saumon ou végétarien)

*Crispy cloud (tuna, salmon or
vegetarian)*

39.- / 31.20.-

*Tips Dr Djoon : Les oméga-3
présents dans le thon
permettent de conserver une
bonne santé cardiovasculaire
Omega-3s in tuna help maintain
good cardiovascular health*

Black Cod Dr Djoon

52.- / 41.6.-

*Tips Dr Djoon : Les oméga-3
présents dans le Black Cod
activent la cicatrisation et
préviennent les risques de
maladies cardiovasculaires
The omega-3s present in Black Cod
activate wound healing and prevent
the risk of cardiovascular disease*

Volaille jaune curry rouge

Yellow chicken with red curry

45.- / 36.-

*Tips Dr Djoon : Les vitamines
B présentes dans la volaille
maintiennent une peau saine et
en bonne santé
B vitamins in chicken keep skin
healthy and plump*

Tataki de boeuf champignons

Beef and mushrooms tataki

55.- / 44.-

*Tips Dr Djoon : Les protéines
présentes dans le bœuf
stimulent le système
immunitaire et ralentissent le
vieillessement cellulaire
Beef proteins stimulate the immune
system and slow cell aging*



Hot-dog sushi homard

Hot Dog sushi Lobster

39.- / 31.2.-

*Tips Dr Djoon : Riche en cuivre
et zinc, le homard favorise la
production de collagène.
Rich in copper and zinc, lobster
promotes collagen production.*

Accompagnements

Riz coriandre

Coriander rice

9.- / 7.2.-

Riz coco

Coconut rice

6.- / 4.8.-

Riz blanc nature

Plain with rice

5.- / 4.-

Spiruline

Spirulina

5.- / 4.-

Collagène

Collagen

5.- / 4.-

Vitamine C

Vitamin C

5.- / 4.-

Non-membre / membre

 : Végétarien / Vegetarian

Exclusivité mondiale, suppléments :



Menu Sushis duo*

55.-/pers.

**minimum 2 personnes*

Verre de saké x2 (3CL)

Glass of Sake x2 (3CL)

Maki avocat concombre (6pcs.)

Avocado cucumber Maki (6pcs.)

Nigiri

(2pcs. thon et 2pcs. saumon)

(2pcs. tuna and 2pcs. salmon)

Pizza croustillante saumon avocat

Salmon avocado crispy pizza

California saumon avocat (6pcs.) &
California homard (6pcs.)

*Salmon avocado (6pcs.) & lobster California
(6pcs.)*

Spécial Roll Suisse (12pcs.)

Swiss special roll (12pcs.)

Perles du Japon (2pcs.)

Japanese pearls (2pcs.)



Menu Signature

80.-

Pizza croustillante thon épice

Crispy spicy tuna pizza

Black Cod Dr Djoon

ou

Tataki de boeuf

Beef tataki

Cheesecake aux fruits rouges

Berry cheesecake

ou

Le fondant au chocolat

(Supplément collagène)

Chocolate fondant

(Collagen supplement)

Café ou thé et sa mignardise

Coffee or tea with a sweet delicacies



Nos pokes Signatures

Our Signature pokes

Base au choix : Riz ou quinoa

Base selection : Rice or quinoa

Protéine au choix : Thon, saumon, volaille, tofu

Choice of protein : Tuna, salmon, chicken, tofu

Riz, carotte, concombre, chou rouge, 
avocat, grenade

*Rice, carrot, cucumber, red cabbage,
avocado, pomegranate*

29.- / 23.2.-

Supplément homard +12.-

(Lobster supplement +12.-)

Notre plat Signature

Our Signature dish

Pizza croustillante

Crispy pizza

Découvrez notre création Signature unique au monde, la pizza croustillante. Mariage subtil de saveurs, ce met innovant incarne parfaitement la fusion de nos deux expertises, médicale et gustative. Une harmonie célébrant le bien-être à chaque délicieuse bouchée.

Discover our unique Signature creation, the crispy pizza. A subtle blend of flavors and freshness, this innovative dish perfectly embodies the fusion of our two areas of expertise, medical and gustatory. A harmony that celebrates well-being in every delicious bite.

Végétarien 

Vegetarian

1 tranche / 1 slice

19.- / 15.2.-

Thon épicé

Spicy tuna

1 tranche / 1 slice

27.- / 21.6.-

Saumon avocat

Salmon avocado

1 tranche / 1 slice

25.- / 20.-

Poulet croustillant saté

Crispy chicken sate

1 tranche / 1 slice

25.- / 20.-

Homard

Lobster

1 tranche / 1 slice

32.- / 25.6.-

Crevettes tempura

Shrimps tempura

1 tranche / 1 slice

25.- / 20.-

Non-membre / membre

 : Végétarien / Vegetarian

PRIX NETS EN FRANC SUISSE, TVA INCLUSE 8.1 %, SERVICE INCLUS



Sushis

Le saumon et le thon sont connus pour leurs apports en oméga-3 et leurs propriétés antioxydantes. Ces derniers sont scientifiquement reconnus pour améliorer les capacités cérébrales et stimuler la régénération cellulaire.

L'ensemble de nos poissons est certifié sans antibiotiques.

Nous avons sélectionné le meilleur riz japonais pour réaliser vos sushis : « Koshihikari ». D'un grain d'une qualité rare, il est cultivé et récolté à Niigata, dans le respect de l'environnement et des communautés locales.

Salmon and tuna are known for their omega-3 and antioxidant properties. These are scientifically recognized to improve brain capacity and stimulate cellular regeneration.

All our fish are certified antibiotic-free. We have selected the best Japanese rice for your sushi, «Koshihikari». A grain of unique and rare quality, grown and harvested in Niigata, while respecting the environment and local communities.

Exclusivité mondiale, suppléments :

Spiruline
Spirulina
5.- / 4.-

Collagène
Collagen
5.- / 4.-

Vitamine C
Vitamin C
5.- / 4.-



Sashimi

Saumon
Salmon
5 pcs.
12.- / 9.6.-

Thon
Tuna
5 pcs.
12.- / 9.6.-

Filet de bar
Bass fillet
5 pcs.
12.- / 9.6.-



Spécial Roll

Saumon avocat
Salmon avocado
8 pcs.
23.- / 18.4.-

Suisse
Swiss
8 pcs.
23.- / 18.4.-



Croustillants

Riz croustillant
saumon
Crispy rice salmon
2 pcs.
13.- / 10.4.-

Riz croustillant
thon épicé
Crispy rice spicy tuna
2 pcs.
15.- / 12.-

Nigiri

Saumon
Salmon
2 pcs.
9.- / **7.2.-**

Thon
Tuna
2 pcs.
9.- / **7.2.-**

Option flambé possible
Flambe option available



California

Saumon avocat
Salmon avocado
6 pcs.
15.- / **12.-**

Crevettes tempura
Shrimps tempura
6 pcs.
15.- / **12.-**

Poulet croustillant saté
Crispy chicken saté
6 pcs.
17.- / **13.6.-**

Homard
Lobster
6 pcs.
19.- / **15.2.-**




Maki

Saumon
Salmon
6 pcs.
15.- / **12.-**

Thon épicé
Spicy tuna
6 pcs.
17.- / **13.6.-**

Saumon avocat
Salmon avocado
6 pcs.
15.- / **12.-**

Avocat concombre 
Avocado cucumber
6 pcs.
11.- / **8.8.-**

Homard
Lobster
6 pcs.
19.- / **15.2.-**



Temaki

Saumon avocat
Salmon avocado
1 pc.
12.- / **9.6.-**

Crevettes tempura
Shrimps tempura
1 pc.
12.- / **9.6.-**

Thon épicé
Spicy tuna
1 pc.
12.- / **9.6.-**

Crabe des neiges
Snow crab
6 pcs.
19.- / **15.2.-**



Non-membre / **membre**

 : Végétarien / Vegetarian

Desserts

Cheesecake aux fruits rouges

Berry cheesecake

12.- / 9.6.-

Tips Dr Djoon : Les antioxydants présents dans les fruits rouges stimulent la mémoire et réduisent la sensation de fatigue
Antioxidants in red berry boost memory and reduce fatigue

Perles du Japon mangue coco

Mango coconut Japanese pearls

12.- / 9.6.-

Tips Dr Djoon : La mangue riche en polyphénols est un puissant antioxydant
Polyphenol-rich mango is a powerful antioxidant

Notre trilogie de mochis

Our trilogy of mochis

3 saveurs au choix / *A choice of 3 flavours*

9.- / 7.2.-

Tips Dr Djoon : Selon la médecine traditionnelle japonaise, le mochi réchauffe le corps et apporte de l'énergie
According to traditional Japanese medicine, mochi warms the body and provides energy.

Le fondant au chocolat

Chocolate fondant

Sans gluten et sans lactose / *Gluten-free and lactose-free*

12.- / 9.6.-

Tips Dr Djoon : Le magnésium présent dans le chocolat améliore les capacités sportives et cérébrales (que du bonheur !)
The magnesium presents in chocolate improves athletic and cerebral performance (a real treat!)

Chariot à desserts

Dessert trolley

Dessert au choix

Dessert of your choice

12.- / 9.6.-

Glaces Ice cream

Chocolat Valrhona, yuzu, vanille, poire, framboise, sésame

*Valrhona chocolate, yuzu, vanilla, pear,
raspberry, sesame*

4.- / 3.2.-

La boule / *Scoop*

Nous vous proposons une explosion de couleurs et de saveurs avec nos fruits glacés. Ils accueillent dans leur écorce originelle un sorbet naturel, fabriqué à partir de fruits frais.

Sans colorant, sans arôme ajouté, ils conviennent tout particulièrement aux personnes intolérantes au lactose et au gluten.

We bring you an explosion of colors and flavors with our frosted fruits. In their original rind, they contain a natural sorbet made from fresh fruit.

With no added coloring or flavoring, they are particularly suitable for people with lactose and gluten intolerance.



Non-membre / **membre**

PRIX NETS EN FRANC SUISSE, TVA INCLUSE 8.1 %, SERVICE INCLUS



Boissons chaudes

Hot drinks

Notre sélection Dammann
Our Dammann selection

Nos infusions
Our infusions

Verveine
Verbena

Tilleul
Linden

Camomille
Chamomile

Menthe poivrée
Peppermint

Nos thés noirs
Our black teas

English breakfast

4 fruits rouges
Four red fruits

Nos thés verts
Our green teas

Soleil vert
Green sun

Sencha fukuyu
Sencha fukuyu

Genmai-cha
Genmai cha

Jasmin
Jasmine

6.- / 4.8.-

Boissons caféinées
Caffeinated drinks

Expresso macchiato

Double expresso

Café

Café au lait

Cappuccino

Latte macchiato

6.- / 4.8.-

Ristretto

Expresso

4.5.- / 3.6.-

Option lait d'amande possible / Almond milk option available

Non-membre / membre
Offert pour tout soin Dr Djoon effectué / Free for any Dr Djoon treatment carried out



Nos jus frais

Our fresh juices

Exclusivité mondiale,
suppléments :

Spiruline
Spirulina
5.- / 4.-

Collagène
Collagen
5.- / 4.-

Vitamine C
Vitamin C
5.- / 4.-

Spirulina

Spiruline, kiwi, poire, banane,
pomme, orange

*Spirulina, kiwi, pear, banana,
apple, orange*

HairBoost

Épinard, fenouil, concombre,
citron

*Spinach, fennel, cucumber,
lemon*

Healthy boost

Betterave, gingembre,
orange, pomme

Beet, ginger, orange, apple

Malina

Framboise, mangue, ananas,
banane, pomme

*Raspberry, mango, pineapple,
banana, apple*

Fresh boost

Menthe, ananas, fraise,
pêche, banane, pomme

*Mint, pineapple, strawberry,
peach, banana, apple*

Spinach

Épinard, ananas, banane,
orange, pomme

*Spinach, pineapple, banana,
orange, apple*

Détox

Citron, céleri, carotte,
pomme

Lemon, celery, carrot, apple

SkinBooster

Carotte, orange, gingembre

Carrot, orange, ginger

Ginger boost

Ananas, gingembre, thé vert,
vitamine C

*Pineapple, ginger, green tea,
vitamin C*

12.- / 9.6.-

Noix de coco entière

Whole coconut

15.- / 12.-

Non-membre / membre

PRIX NETS EN FRANC SUISSE, TVA INCLUSE 8.1 %, SERVICE INCLUS



Nos jus sur mesure

Our custom-made juices

3 ingrédients au choix
3 ingredients of your choice

Fruits / Fruits

Orange
Fruit de la passion / Passion fruit
Mangue / Mango
Pomme / Apple
Fraise / Strawberry
Kiwi / Kiwifruit

Framboise / Raspberry
Ananas / Pineapple
Citron / Lemon
Citron vert / Lime
Poire / Pear
Banane / Banana

Légumes / Vegetables

Carotte / Carrot
Concombre / Cucumber
Céleri / Celery
Épinard / Spinach
Gingembre / Ginger
Fenouil / Fennel
Betterave / Beet

Plus de fruits et légumes selon arrivage et saison
More fruits and vegetables according to availability and season

Dans un verre / Inside a glass
12.- / 9.6.-

Dans un fruit / Inside a fruit
15.- / 12.-

2.- CHF par ingrédient supplémentaire / 2.- CHF per additional ingredient

Non-membre / membre

Nos cocktails

Our cocktails

Blue Paradise

Spiruline bleue, gin, ginger ale,
blanc d'oeuf, sucre de canne, jus
de citron

*Blue spirulina, gin, ginger ale, egg
white, cane sugar, lemon juice*

Exclusivité mondiale, suppléments :

Spiruline
Spirulina
5.- / 4.-

Collagène
Collagen
5.- / 4.-

Vitamine C
Vitamin C
5.- / 4.-

Exotic sunset

Pisang Ambon,
tequila, jus d'ananas,
jus de citron vert
*Pisang Ambon, Tequila,
pineapple juice, lime
juice*

Basil smash

Gin, sirop de basilic,
jus de citron
*Gin, basil syrup, lemon
juice*

Madeleine

Amaretto, cointreau,
jus d'ananas, jus de
citron
*Amaretto, Cointreau,
pineapple juice, lemon
juice*

Pink fizz

Vodka, purée de
fraise, jus de citron
vert, prosecco
*Vodka, strawberry
puree, lime juice,
Prosecco*

18.-

Blue Paradise



Cocktails

Hugo	14.-
Prosecco, eau gazeuse, sirop de sureau, feuilles de menthe, rondelles de citron vert <i>Prosecco, sparkling water, elderflower syrup, mint leaves, lime slices</i>	
Aperol Spritz	14.-
Prosecco, Aperol, eau gazeuse, tranche d'orange <i>Prosecco, Aperol, sparkling water, orange slice</i>	
Moscow Mule	16.-
Vodka, ginger beer, jus de citron vert, rondelles de citron <i>Vodka, ginger beer, lime juice, lemon slices</i>	
Mojito	16.-
Rhum, soda, citron vert, feuilles de menthe <i>Rum, soda, lime, mint leaves</i>	
Margarita	18.-
Tequila, triple sec, jus de citron vert <i>Tequila, triple sec, lime juice</i>	
Negroni	18.-
Gin, Vermouth rouge, Campari, tranche d'orange <i>Gin, Red vermouth, Campari, orange slice</i>	
Bloody mary	18.-
Vodka, jus de citron, jus de tomate, sauce Worcestershire, Tabasco, sel de céleri, poivre <i>Vodka, lemon juice, tomato juice, Worcestershire sauce, Tabasco, celery salt, pepper</i>	
Caïpirinha	18.-
Cachaça, cassonade, citron vert <i>Cachaça, brown sugar, lime</i>	

Apéritifs

	4 CL
Aperol 11%	11.-
Martini blanc, rouge 15%	11.-
Campari 25%	11.-
Kir	12 CL
Cassis, pêche / <i>Blackcurrant, peach</i>	10.-
Kir royal	18.-
Cassis, pêche / <i>Blackcurrant, peach</i>	

Bières bouteilles | Bottled beers

	33 CL
Kirin 5%	7.-
Sapporo 4.7%	7.-
Calvinus blanche 5.2%	8.-
Calvinus ambrée 4.8%	8.-
Kirin sans alcool	7.-

Au verre | Glass

BLANC / White

Chardonnay, Domaine des Balisiers
2021, C. Pillon, Satigny

12 CL

10.-

Sancerre, Domaine Balland
2021, Loire

10.-

ROUGE / Red

Crozes-Hermitage, Les Launes Rouge
2018, AOC, Delas Frères, Côtes du Rhône

12.-

Pinot Noir, Domaine des Balisiers
2022, C. Pillon, Satigny

10.-

ROSÉ / Rosé

Irrésistible, Domaine de La Croix
2022, AOC, Côtes de Provence, Cru Classé

10.-

CHAMPAGNE

Champagne Laurent-Perrier Brut
Prosecco

18.-

10.-

Champagne

37.5 CL 75 CL

Champagne Pommery

99.-

Champagne Laurent-Perrier Brut

120.-

Champagne Ruinart «R» Brut

60.- 145.-

Champagne Billecart-Salmon Rosé

160.-

Champagne Ruinart Blanc de Blancs

180.-

Champagne Dom Perignon 2012

450.-



Vins blancs | White wines

75 CL

Chardonnay, Domaine des Balisiers
2021, C.Pillon, Satigny

54.-

Pinot Gris, Domaine des Hutins
2021, Emillienne et Jean Hutin, Dardagny

49.-

Sauvignon Blanc, Domaine Grand'Cour
2021, J.P Pellegrin, Satigny

85.-

Puligny-Montrachet Sous le Puits Blanc
2018, AOC, L.Latour, Bourgogne, 1er cru

138.-

Sancerre, Domaine Balland
2021, Loire

54.-

Vins rouges | Red wines

75 CL

Pinot Noir, Domaine des Balisiers
2022, C. Pillon, Satigny

48.-

Syrah de Dardagny, Domaine du Clos des Pins
2021, Marc Ramu, Dardagny

75.-

Crozes-Hermitage, Les Launes Rouge
2018, AOC Delas Frères, Côtes du Rhône

62.-

Aloxe-Corton «Les Chaillots» 1er cru
2018, L. Latour, Bourgogne

144.-

Humagne Rouge Valais
2020, Les Fils de Charles Favre, Sion

63.-

Vins rosés | Rosé wines

75 CL

Château Minuty
2021, AOC, Côtes de Provence

76.-

Irresistible, Domaine de La Croix
2022, AOC, Côtes de Provence, Cru Classé

48.-

Dans un ballet hypnotisant de tanins et d'arômes, le vin révèle toute sa richesse et son caractère, invitant ainsi celui qui le déguste à vivre une expérience sensorielle sans pareille.
In a hypnotizing ballet of tannins and aromas, the wine reveals all its richness and character, inviting the taster to enjoy an unparalleled sensory experience.

Whisky

Nikka from the Barrel Japon 51,4%

4 CL

19.-

Togoushi Japon 40%

19.-

Gin

Hendrick's 41,4%

4 CL

18.-

Bombay Sapphire 40%

16.-

Vodka

Belvédère 40%

4 CL

22.-



Boissons non alcoolisées

Soft drinks

Valsér plate ou gazeuse 0,75L	8.-
Valsér plate ou gazeuse 0,5L	6.-
Coca-Cola 33CL	6.-
Coca-Cola Zero 33CL	6.-
Ice Tea Maison 20CL	8.-
Sprite 33CL	6.-
Ramseier 33CL	6.-
Sanbitter 10CL	5.-
Fever-Tree Tonic Water 20CL	5.-
Fever-Tree Ginger Beer 20CL	5.-
Fever-Tree Ginger Ale 20CL	



Eau de vie | Brandy

Morand abricot Suisse 40%

4 CL

14.-

Morand mirabelle Suisse 43%

14.-

Morand Williamine Suisse 43%

14.-

Liqueur | Liquor

Chartreuse Verte France 55%

4 CL

18.-

Get 27 17,9%

14.-

Morand liqueur Williamine Suisse 35%

14.-

Sake

Saké Shirakabegura 17,5%

4 CL

BT

10.-

60.-

Saké Kokushimuso 12,5%

10.-

60.-

Rhum

Ryoma 7 ans 40%

4 CL

18.-

Cognac

Hennessy XO France 40%

4 CL

26.-

Rémy Martin VSOP France 40%

18.-



