



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

Dr Djoon Signature  
Silver  
Silver étudiant / Student Silver

Par an / Per  
year

450.-  
150.-  
100.-

À chaque repas dans notre restaurant, vous bénéficiez de 20 % du montant total (hors boissons) reversés sous forme de bon de fidélité. Ces bons sont utilisables non seulement lors de vos prochaines visites au restaurant, mais aussi pour des soins dans notre clinique, des activités sportives Dr Djoon, ainsi que sur nos produits cosmétiques ! (Hors médecine esthétique)

*For every meal in our restaurant, you receive 20% of the total amount (excluding beverages) back in the form of a loyalty voucher. These vouchers can be used not only during your future visits to the restaurant, but also for treatments at our clinic, Dr Djoon sports activities, and on our cosmetic products! (Excluding aesthetic medicine)*



Découvrez la brochure Dr Djoon Clinique  
*Discover the Dr Djoon Clinic brochure*



## Notre Histoire

### Our story

Le Restaurant Dr Djoon est né d'une passion pour la santé globale et le bien-être. Forts de notre expertise en dermatologie, médecine et chirurgie esthétique, nous avons élargi notre concept pour inclure les soins esthétiques et le sport, offrant ainsi une approche complète et harmonieuse du bien-être.

Naturellement, la nutrition s'est imposée comme une extension essentielle de notre vision. Nous croyons fermement que l'alimentation est la clé d'une vie saine et épanouie. C'est dans cet esprit que nous avons créé notre restaurant, où chaque plat est conçu pour offrir un équilibre parfait entre saveurs exquises et valeurs nutritionnelles.

Au Restaurant Dr Djoon, se faire plaisir en mangeant bien devient une évidence. Nos plats sont une véritable expérience gustative, tout en respectant les besoins nutritionnels du corps. C'est également un espace où l'on se retrouve, où l'on partage, dans une ambiance conviviale et chaleureuse.

Notre mission : vous offrir une expérience culinaire exceptionnelle qui nourrit à la fois le corps et l'esprit.

*Dr. Djoon Restaurant was born out of a passion for holistic health and well-being. Drawing on our expertise in dermatology, medicine, and cosmetic surgery, we expanded our concept to include aesthetic treatments and sports, offering a comprehensive and harmonious approach to wellness. Naturally, nutrition emerged as an essential extension of our vision. We firmly believe that food is the key to a healthy and fulfilling life. It is with this philosophy that we created our restaurant, where every dish is crafted to offer a perfect balance between exquisite flavors and nutritional value.*

*At Dr. Djoon Restaurant, indulging in healthy eating becomes second nature. Our dishes are a true culinary experience while respecting the body's nutritional needs. It's also a place where people come together and share moments in a warm and friendly atmosphere. Our mission is to provide you with an exceptional dining experience that nourishes both body and mind.*



# Tea Time & Douceurs

## All-day delights

Panna Cotta Chia Lait de coco, Graines de chia, Granola, Coulis de Fruits Rouges OU Mangue <i>Coconut Milk, Chia Seeds, Granola, Berries sauce OR Mango Sauce</i>	12.-
Cheesecake aux fruits rouges <i>Red berry cheesecake</i>	12.-
Cheesecake chocolat <i>Chocolate cheesecake</i>	12.-
Perles du Japon mangue coco <i>Mango coconut Japanese pearls</i>	12.-
Le fondant au chocolat <i>Chocolate fondant</i> Sans gluten et sans lactose / <i>Gluten and lactose free</i>	12.-
Dessert du jour	10.-
Notre trilogie de mochis <i>Our trilogy of mochis</i> 3 Saveurs au choix : Sésame, framboise, coco, matcha, mangue, vanille <i>A choice of 3 flavours : Sesame, raspberries, coconut, matcha, mango, vanilla</i>	12.-
Latte Macchiato Dr Djoon Chantilly, Popcorn Spiruline, Éclat de Chocolat <i>Whipped Cream, Spirulina Popcorn, Chocolate Chips</i>	12.-
Capuccino Dr Djoon Chantilly, Granola, Fruits rouges <i>Whipped Cream, Granola, Berries</i>	12.-

# Nos Best Seller

## By Dr Djoon




Hot Dog Sushi Homard <i>Hot Dog Sushi Lobster</i>	41.-
Gauffre de légumes <i>Vegetable waffle</i>	35.-
Pizza croustillante thon épicé <i>Crispy spicy tuna pizza</i>	27.-
Pizza croustillante saumon avocat <i>Crispy spicy tuna pizza</i>	25.-
Black Cod Dr Djoon <i>Black cod</i>	58.-





# Éveil des papilles

Arousing the senses

Edamame 	9.-
Crevettes tempura (4pcs.) <i>Shrimps tempura (4 pcs.)</i>	12.-
Guacamole & Chips de riz 	13.-
<i>Guacamole &amp; Rice crisps</i>	
Salade d'épinard façon Dr Djoon Pousses d'épinards, champignons, oeufs de poisson <i>Spinach shoots, mushrooms, fish roe</i>	28.-
Gyozas aux Champignons (5 pcs.) 	24.-
<i>Mushrooms Gyozas (5 pcs.)</i>	
Soup Miso <i>Miso soup</i>	15.-

## Extra pour les entrées

Spiruline 5.- <i>Spirulina</i>	Collagène 5.- <i>Collagen</i>	Vitamine C 5.- <i>Vitamin C</i>
-----------------------------------	----------------------------------	------------------------------------

 *Végétarien/ Vegetarian*





# Nos Menus

## Our Menus

### Menu Sushis duo\*

65.-/pers.

Verre de saké x2 (3 cl.)  
*Glass of Sake x2 (3CL)*

Maki avocat concombre (6pcs.)  
*Avocado cucumber Maki (6pcs.)*

Nigiri (2pcs. thon et 2pcs. saumon)  
*(2pcs. tuna and 2pcs. salmon)*

Riz croustillant saumon  
*Crispy salmon*

California saumon avocat (6pcs.) &  
California homard (6pcs.)  
*Salmon avocado California (6pcs.)  
& Lobster california (6pcs.)*

Futomaki crispy perche  
*Crispy perch futomaki*

Perles du Japon (2pcs.)  
*Japanese pearls (2pcs.)*

\*minimum 2 personnes

### Menu Dr Djoon

80.-

Pizza croustillante thon épicé  
*Crispy spicy tuna pizza*

Empire du Lotus Bleu  
*Rose de turbo, sauce vin blanc, sake, spiruline  
Turbot rose, white wine sauce, sake, spirulina*

ou

L'empire du phoenix  
*Volaille vapeur Dim Sum, légumes, riz, sauce  
poivrade  
Steamed poultry Dim Sum, vegetables, rice,  
pepper sauce*

Cheesecake aux fruits rouges  
*Berries cheesecake*

ou

Le fondant au chocolat  
(Supplément collagène)  
*Chocolate fudge  
(Collagen supplement)*

# Inspirations du chef

## Inspired by the chef

Gauffre de légumes 35.-  
*Vegetable waffle*

Hot Dog Sushi Homard 41.-  
*Hot Dog Sushi Lobster*

L'empire du phoenix 64.- / 128.-  
*Volaille vapeur Dim Sum, légumes, riz, sauce poivrade  
Steamed poultry Dim Sum, vegetables, rice, pepper sauce*

Tataki de Boeuf & Champignons 58.-  
*Beef & Mushrooms Tataki*

Black Cod Dr Djoon 58.-

Empire du Lotus Bleu 56.-  
*Rose de turbo, sauce vin blanc, sake, spiruline  
Turbot rose, white wine sauce, sake, spirulina*

### Accompagnements

1/2 gauffre de légume 10.- Riz Vénéré 8.- Riz Coriandre 11.- Poêlée de légumes 12.-  
*1/2 vegetable waffle Venere rice Coriander rice Vegetable hash*

### Extra pour les plats

Spiruline 5.- Collagène 5.- Vitamine C 5.-  
*Spirulina Collagen Vitamin C*

 Végétarien/Vegetarian





# Nos pokes Signatures

## Our Signature pokes

Base au choix : Riz ou quinoa

Base selection : Rice or quinoa

31.-

Protéine au choix : Thon, saumon, volaille, tofu

Choice of protein : Tuna, salmon, chicken, tofu



Carotte, concombre, chou rouge, avocat, grenade

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

Supplément homard

(Extra Lobster)

12.-

## Créations culinaires

### Culinary Creations

## 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.

Thon épicé

Spicy tuna

1 tranche / 1 slice

27.-

Saumon avocat

Salmon avocado

1 tranche / 1 slice

25.-

Homard

Lobster

1 tranche / 1 slice

35.-

Crevettes tempura

Shrimps tempura

1 tranche / 1 slice

25.-

Végétarien

Vegetarian

1 tranche / 1 slice

19.-





# Sushis Dr Djoon

## Dr Djoon's Sushis



### Sashimi

Saumon (5pcs.) <i>Salmon</i>	13.-
Thon (5pcs.) <i>Tuna</i>	13.-
Filet de bar (5pcs.) <i>Bass fillet</i>	15.-



### Spécial Roll

Saumon avocat (8pcs.) <i>Salmon avocado</i>	23.-
Thon (8pcs.) <i>Tuna</i>	25.-
Crispy sake roll (6pcs.) <i>Crispy sake roll</i>	21.-



### Nigiri

Thon (2pcs.)* <i>Tuna</i>	12.-
Saumon (2pcs.)* <i>Salmon</i>	11.-
Bar (2pcs.)* <i>Salmon</i>	13.-



### Croustillants

Riz croustillant saumon (2pcs.) <i>Crispy rice salmon</i>	13.-
Riz croustillant thon épicé (2pcs.) <i>Crispy rice spicy tuna</i>	15.-
Riz croustillant homard (2pcs.) <i>Crispy rice lobster</i>	19.-

### California

Crevettes tempura (6pcs.) <i>Shrimps tempura</i>	15.-
Homard (6pcs.) <i>Lobster</i>	21.-
Saumon avocat (6pcs.) <i>Salmon avocado</i>	15.-
Poulet croustillant beurre de cacahuète (6pcs.) <i>Crispy chicken with peanut butter</i>	17.-



### Futomaki

Crispy Perch'n roll tartare (5pcs.) <i>Crispy Perch'n roll with tartare sauce</i>	25.-
--	------



### Maki

Avocat concombre (6pcs.) <i>Avocado cucumber</i>	11.-
Saumon avocat (6pcs.) <i>Salmon avocado</i>	15.-
Saumon (6pcs.) <i>Salmon</i>	15.-
Thon épicé (6pcs.) <i>Spicy tuna</i>	17.-
Homard (6pcs.) <i>Lobster</i>	21.-



### Extra pour les sushis

Spiruline 5.- <i>Spirulina</i>	Collagène 5.- <i>Collagen</i>
-----------------------------------	----------------------------------

Vitamine C 5.-  
*Vitamin C*



# Plaisirs sucrés

## Sweet treats

Panna Cotta Chia	12.-
Lait de coco, Graines de chia, Granola, Coulis de Fruits Rouges OU Mangue <i>Coconut Milk, Chia Seeds, Granola, red berry sauce OR Mango sauce</i>	
Cheesecake aux fruits rouges	12.-
<i>Red berry cheesecake</i>	
Cheesecake chocolat	12.-
<i>Chocolate cheesecake</i>	
Perles du Japon mangue coco	12.-
<i>Mango coconut Japanese pearls</i>	
Le fondant au chocolat	12.-
<i>Chocolate fondant</i> Sans gluten et sans lactose / <i>Gluten and lactose free</i>	
Dessert du jour	10.-
Notre trilogie de mochis	12.-
<i>Our trilogy of mochis</i> 3 Saveurs au choix : Sésame, framboise, coco, matcha, mangue, vanille <i>A choice of 3 flavours : Sesame, raspberries, coconut, matcha, mango, vanilla</i>	



## Glaces | Ice cream

Chocolat Valrhona	La boule / Scoop	4.-
<i>Valrhona chocolate</i>		
Yuzu		4.-
<i>yuzu</i>		
Vanille		4.-
<i>vanilla</i>		
Poire		4.-
<i>pear</i>		
Framboise		4.-
<i>raspberry</i>		
Sésame		4.-
<i>sesame</i>		





# Boissons chaudes

## Hot drinks

### Notre sélection Dammann | Our Dammann Selection

#### Nos infusions

*Our infusions*

Verveine 6.-  
*Verbena*

Tilleul 6.-  
*Linden*

Menthe fraîche 8.-  
*Fresh mint*

#### Nos thés noirs

*Our black teas*

English breakfast 6.-

4 fruits rouges 6.-  
*Four berries*

#### Nos thés verts

*Our green teas*

Soleil vert 6.-  
*Green sun*

Sencha fukuyu 6.-  
*Sencha fukuyu*

Genmai cha 6.-  
*Genmai cha*

Jasmin 6.-  
*Jasmine*

### Boissons caféinées | Caffeinated drinks

Espresso macchiato 6.- Café au lait 6.-

Double espresso 6.- Cappuccino 6.-

Café 6.- Latte macchiato 6.-

Ristretto 4.5.- Espresso 4.5.-

### Nos cafés Dr Djoon | Our Dr Djoon coffees

Latte Macchiato Dr Djoon 12.-  
Chantilly, Popcorn Spiruline, Éclat de Chocolat  
*Whipped Cream, Spirulina Popcorn, Chocolate Chips*

Capuccino Dr Djoon 12.-  
Chantilly, Granola, Fruits rouges  
*Whipped Cream, Granola, Berries*

*Option lait d'amande possible | Almond milk option available*

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



# Latte Macchiato Dr Djoon



# Capuccino Dr Djoon



# Nos Jus Frais & Smoothies

## Fresh juices & smoothies

---

<b>Spirulina</b> Spiruline, kiwi, poire, banane, pomme, orange <i>Spirulina, kiwi, pear, banana, apple, orange</i>	15.-
<b>Berry Crush</b> Fraises, framboise, lait d'amande <i>Strawberries, raspberries, almond milk</i>	15.-
<b>Malina</b> Framboise, mangue, ananas, banane, pomme <i>Raspberry, mango, pineapple, banana, apple</i>	15.-
<b>SkinBooster</b> Carotte, orange, gingembre <i>Carrot, orange, ginger</i>	15.-
<b>Banana Mango Blist</b> Banane, ananas, mangue, lait de coco <i>Banana, pineapple, mango, coconut milk</i>	15.-
<b>Green Smoothie</b> Épinard, pomme verte, graines de chia, lait de soja <i>Spinach, green apple, chia seeds, soy milk</i>	15.-
<b>Ginger boost</b> Ananas, gingembre, thé vert, vitamine C <i>Pineapple, ginger, green tea, vitamin C</i>	15.-
<b>Détox</b> Citron, céleri, carotte, pomme <i>Lemon, celery, carrot, apple</i>	15.-

### Extra pour les Jus

Spiruline **5.-**  
*Spirulina*

Collagène **5.-**  
*Collagen*

Vitamine C **5.-**  
*Vitamin C*





# 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*

12.-

Plus de fruits et légumes selon arrivage et saison

*More fruits and vegetables according to availability and season*

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

# 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*

18.-

Exotic sunset

Pisang Ambon, tequila, jus d'ananas, jus de citron vert

*Pisang Ambon, Tequila, pineapple juice, lime juice*

18.-

Basil London

Gin, sirop de basilic, jus de citron

*Gin, basil syrup, lemon juice*

18.-

Madeleine

Amaretto, cointreau, jus d'ananas, jus de citron

*Amaretto, Cointreau, pineapple juice, lemon juice*

18.-

Pink fizz

Vodka, purée de fraise, jus de citron vert, prosecco

*Vodka, strawberry puree, lime juice, Prosecco*

18.-

# Blue Paradise





# Cocktails

Hugo Prosecco, eau gazeuse, sirop de sureau, feuilles de menthe, rondelles de citron vert <i>Prosecco, sparkling water, elderflower syrup, mint leaves, lime slices</i>	16.-
Aperol Spritz Prosecco, Aperol, eau gazeuse, tranche d'orange <i>Prosecco, Aperol, sparkling water, orange slice</i>	16.-
Moscow Mule Vodka, ginger beer, jus de citron vert, rondelles de citron <i>Vodka, ginger beer, lime juice, lemon slices</i>	16.-
Mojito / Fruitti Mojito (mangue, fraise, pêche) Rhum, soda water, citron vert, feuilles de menthe <i>Rum, soda water, lime, mint leaves</i>	16.-
Margarita Tequila, triple sec, jus de citron vert <i>Tequila, triple sec, lime juice</i>	18.-
Negroni Gin, Vermouth rouge, Campari, tranche d'orange <i>Gin, Red vermouth, Campari, orange slice</i>	18.-
Bloody Mary 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>	18.-
Caipirinha Cachaça, cassonade, citron vert <i>Cachaça, brown sugar, lime</i>	16.-

# Apéritifs

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

# Bières bouteilles | Bottled beers

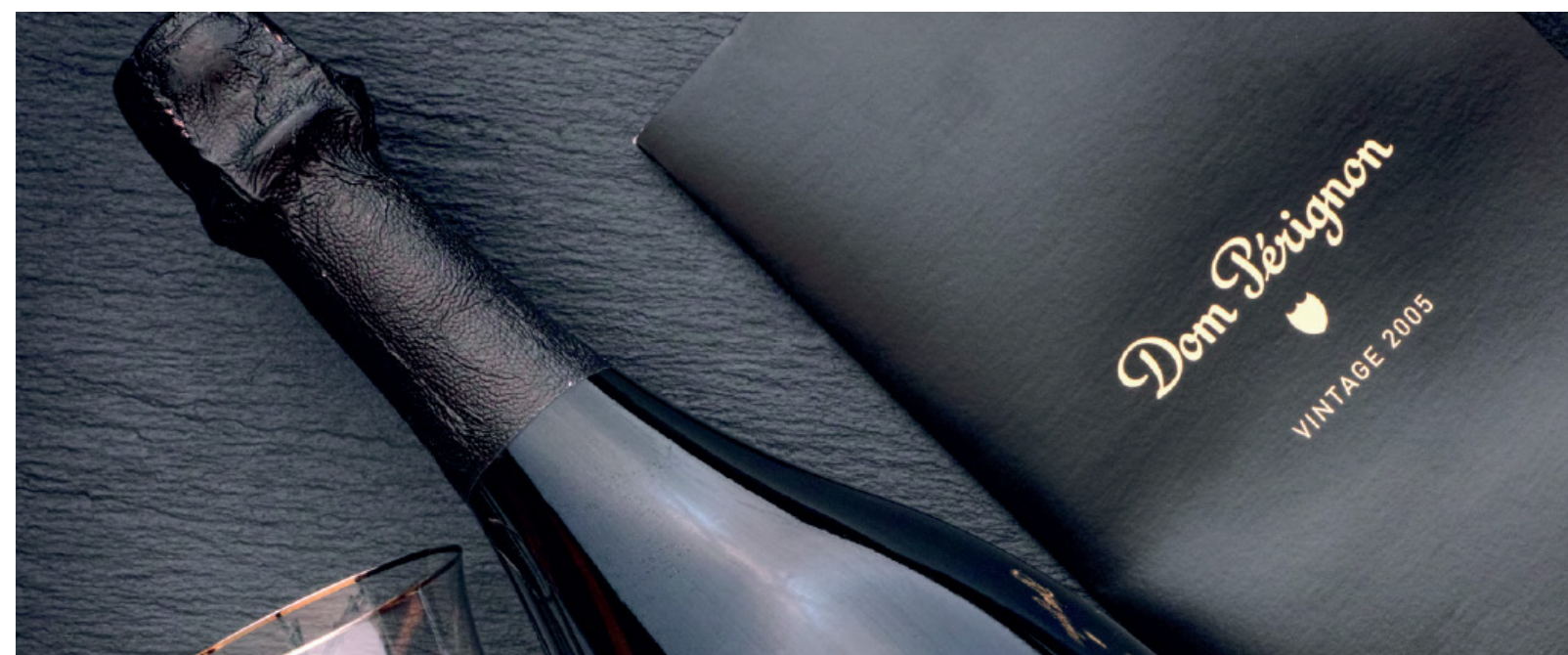
Kirin 5%	33 CL
Sapporo 4.7 %	7.-
Kirin sans alcool	7.-
	7.-

# Au verre | Glass

	12 CL
BLANC / White Chardonnay, Domaine des Balisiers <i>2021, C. Pillon, Saïgny</i>	12.-
Roceno, Grillo, <i>2023, Sicile</i>	10.-
Vin du jour	10.-
ROUGE / Red Château Moulin de Noailac <i>2019, Grand Vin de Bordeaux, Médoc</i>	12.-
Cabernet, Italo Cescon <i>2023, DOC Piave</i>	12.-
Vin du jour	12.-
ROSÉ / Rosé Irrésistible, Domaine de La Croix <i>2022, AOC, Côtes de Provence, Cru Classé</i>	10.-
CHAMPAGNE Prosecco	10.-
Prosecco rosé	12.-

# Champagne

	37.5 CL	75 CL
Champagne Ruinart «R» Brut		110.-
Champagne Billecart-Salmon Rosé		160.-
Champagne Ruinart Blanc de Blancs	60.-	180.-
Champagne Dom Perignon 2012		450.-





## Vins blancs | *White wines*

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

75 CL

54.-

Pinot Grigio, Italo Cescon  
2023, DOC Piave

55.-

Roceno, Grillo,  
2023, Sicile

49.-

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

138.-

Beccaia  
2021, DOC Bolgheri, Toscana

64.-

## Vins rouges | *Red wines*

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

75 CL

48.-

Buon tempo  
2018, Rosso di Montalcino, Sangiovese grosso, vin bio

62.-

Château Moulin de Noailles  
2019, Grand Vin de Bordeaux, Médoc

60.-

Aloxe-Corton (Les Chaillots) 1er cru  
2018, L. Latour, Bourgogne

144.-

Poggio le volpi  
2020, Tator, Primitivo, Puglia

60.-

## Vins rosés | *Rosé wines*

Château Minuty  
2021, AOC, Côtes de Provence

75 CL

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

Togoushi Japon 40%

4 CL

19.-

## Gin

Hendrick's 41.4%

4 CL

18.-





## Boissons non alcoolisées | *Soft drinks*

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

## Eau de vie | *Brandy*

	4 CL	BT
Morand abricot Suisse 40%	14.-	
Morand mirabelle Suisse 43%	14.-	
Morand Williamine Suisse 43%	14.-	
Saké Shirakabegura 17,5%	10.-	60.-
Saké Kokushimuso 12,5%	10.-	60.-

## Rhum

	4 CL	
Ryoma 7 ans 40%	18.-	

## Cognac

	4 CL	
Hennessy XO France 40%	26.-	

## Liqueur | *Liquor*

	4 CL	
Get 27 17,9%	14.-	
Morand liqueur Williamine Suisse 35%	14.-	





# 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.*

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.*

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

Les protéines présentes dans le bœuf stimulent le système immunitaire et ralentissent le vieillissement cellulaire.  
*Beef proteins stimulate the immune system and slow cell aging.*

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.*

Les antioxydants des champignons améliorent la qualité de la peau et des cheveux.  
*Antioxidants of mushrooms improve skin and hair quality.*

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

Les oligo-éléments renforcent les défenses immunitaires.  
*Micronutrients boost the immune system.*

L'épinard riche en vitamine A fortifie et favorise la croissance des cheveux.  
*Vitamin A-rich spinach strengthens and promotes hair growth.*

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.*

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.*

La mangue riche en polyphénols est un puissant antioxydant.  
*Polyphenol-rich mango is a powerful antioxidant.*

Le magnésium présent dans le chocolat améliore les capacités sportives et cérébrales.  
*The magnesium presents in chocolate improves athletic and cerebral performance.*