



Notre Histoire

Chez Dr Djoon, nous croyons qu'une alimentation saine peut être à la fois esthétique, savoureuse et nutritive.

Né de notre passion pour la santé globale, le restaurant prolonge notre vision du bien-être en réunissant fraîcheur, qualité et innovation dans l'assiette.

Chaque plat est pensé comme un équilibre entre plaisir et valeur nutritive, pour nourrir le corps et éveiller les sens. Plus qu'un repas, nous offrons une expérience culinaire qui inspire la vitalité et l'épanouissement au quotidien.

At Dr Djoon, we believe that healthy eating can be aesthetic, delicious, and nourishing all at once.

Born from our passion for holistic health, the restaurant extends our vision of well-being by bringing freshness, quality, and innovation to every plate.

Each dish is designed as a balance between pleasure and nutritional value, nourishing the body while awakening the senses. More than a meal, we offer a culinary experience that inspires vitality and daily fulfillment.



Nos jus frais et smoothies

Spirulina

Spiruline bleue, kiwi, poire, banane, pomme, orange

Blue spiruline, kiwi, pear, banana, apple, orange

15.-

Berry Crush

Fraise, framboise, lait d'amande

Strawberry, raspberries, almond milk

15.-

Malina

Framboise, mangue, ananas, banane, pomme

Raspberries, mango, pineapple, banana, apple

15.-

SkinBooster

Carotte, orange, gingembre

Carot, orange, ginger

15.-

Banana Mango Blist

Banane, ananas, mangue, lait de coco

Banana, pineapple, mango, coconut milk

15.-

Green Smoothie

Epinard, pomme verte, graine de chia, lait d'amande

Spinach, green apple, chia seeds, almond milk

15.-

Ginger boost

Ananas, gingembre, thé vert, vitamine C

Pineapple, ginger, green tea, vitamin C

15.-

Détox

Citron, céleri, carotte, pomme

Lemon, celery, carrot, apple

15.-

Cocktails signatures

Blue Paradise

Spiruline bleue, gin, ginger ale, sucre de canne et citron vert

18.-

Margarita poire et gingembre

Téquila, triple sec, jus de citron, jus de poire et gingembre

18.-

Madeleine

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

18.-

Basil London

Gin, sirop de basilic, jus de citron

18.-

Pink Fizz

Vodka, purée de fraise, jus de citron, prosecco

18.-

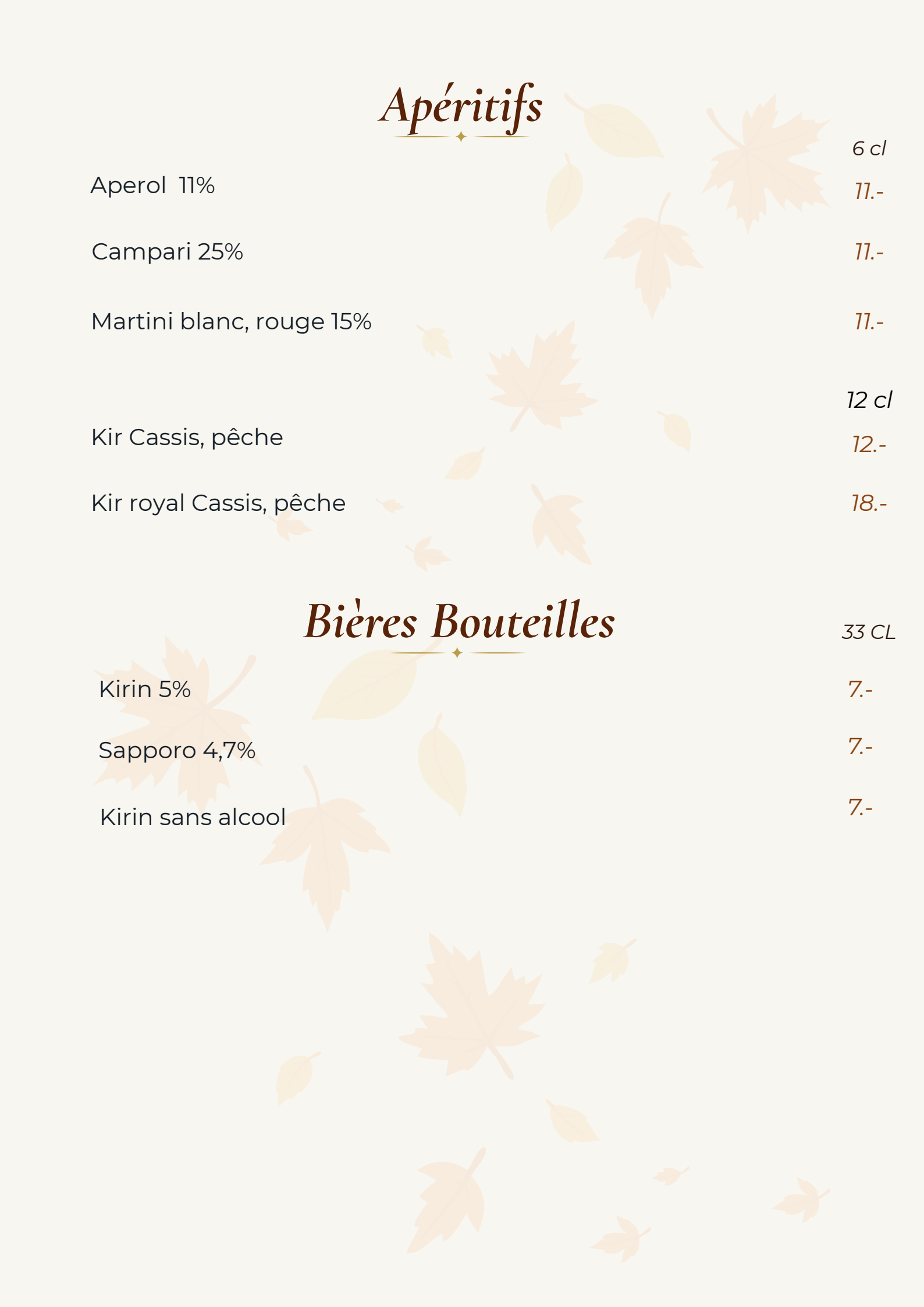


Cocktails



Hugo	16.-
<i>Prosecco, eau gazeuse, liqueur saint germain, menthe et tranche de citron</i>	
Aperol Spritz	16.-
<i>Prosecco, eau gazeuse, Aperol, et tranche d'orange</i>	
Moscow mule	16.-
<i>Vodka, ginger beer, jus de citron, tranche de citron</i>	
Mojito / fruiti Mojito (mangue, fraise, pêche)	16.-
<i>Rhum, eau pétillante, citron vert, menthe, sucre de canne</i>	
Espresso martini	16.-
<i>Vodka, Espresso, liqueur de café</i>	
Negroni	18.-
<i>Gin Vermouth rouge, Campari, tranche d'orange</i>	
Bloody Mary	18.-
<i>Vodka, jus de citron, jus de tomate, tabasco, sel de cèleri, poivre</i>	
Caïpirinha	16.-
<i>Cachaça, cassonade, citron vert</i>	

Apéritifs



Aperol 11%	6 cl
Campari 25%	11.-
Martini blanc, rouge 15%	11.-
Kir Cassis, pêche	12 cl
Kir royal Cassis, pêche	12.-
	18.-

Bières Bouteilles

Kirin 5%	33 CL
Sapporo 4,7%	7.-
Kirin sans alcool	7.-

A partager

Guacamole frais et chips croustillante de riz
Fresh guacamole with crispy rice crisps

15.-

Edamame
Edamame

9.-

Tempura de légumes et son crémeux d'avocat
Vegetable tempura with creamy avocado

12.-

Crevette tempura (4pcs)
Shrimps tempura

12.-



Balade automnale

Entrées

Carpaccio de bœuf wagyu au pesto, roquette et parmesan affiné <i>Wagyu beef carpaccio with basil pesto, arugula & parmesan</i>	28.-
Salade de lentilles Beluga, feta et herbes fraîches <i>Beluga lentil salad with feta and fresh herbs</i>	18.-
Noix de Saint-Jacques gratinées au champagne <i>Champagne-gratinated scallops</i>	24.-
Gyozas aux champignons (5pcs.) <i>Mushrooms gyozas</i>	24.-



Plats

Les poissons

Filet d'omble chevalier aux cressons de Fontaine, poireaux confits 42.-
Arctic char fillet with watercress, caramelized leeks

Ballottine de lotte à la coppa des Grisons, sauce à la spiruline bleue 55.-
Monkfish ballottine with Grisons coppa, blue spirulina sauce

Black Cod Dr Djoon 58.-
Black Cod Dr Djoon

Les viandes

Côte de bœuf grillée à la braise à la spiruline verte 160.-
Charcoal-grilled côte de bœuf, green spirulina

Cœur de rumsteck grillé à la braise, sauce au poivre 58.-
Charcoal-grilled rump steak, pepper sauce

Suprême de volaille, champignons d'automne, sauce forestière aux épices rooibos 45.-
Farm chicken supreme with autumn mushrooms & rooibos-spiced forest sauce

Les accompagnements

Chips de paprika 8.-
Paprika chips

Gaufre de champignons 12.-
Half mushroom waffle

Riz coriandre 11.-
Coriander rice

Poêlé de légumes 12.-
Sautéed vegetables

Riz blanc 8.-
Rice

Nos plats sont servis avec des légumes sautés
Our dishes are served with Sautéed vegetables

Menu Dr Djoon

85.-

Gaufre de champignons

Half mushroom waffle

ou

Salade de lentilles Beluga, feta et herbes fraîches

Beluga lentil salad with feta and fresh herbs

ou

Noix de Saint-Jacques gratinées au champagne

Champagne-gratinated scallops

Filet d'omble chevalier, cressons de Fontaine et
poireaux confits

Fillet of Arctic char, Fontaine watercress and confit leeks

ou

Suprême de volaille, champignons d'automne, sauce forestière
aux épices rooibos

*Farm chicken supreme with autumn mushrooms & rooibos-spiced forest
sauce*

ou

Cœur de rumsteck grillé à la braise, sauce au poivre

Charcoal-grilled rump steak, pepper sauce

Un dessert au choix parmi les inspirations du Chef

Your choice of dessert from the Chef's inspirations

Menu Dégustation

by Dr Djoon

110.-

Mise en bouche du Chef

Petite création pour éveiller les papilles

Chef's amuse-bouche

Carpaccio de bœuf wagyu au pesto

Roquette et parmesan affiné

Wagyu beef carpaccio with basil pesto, arugula & parmesan

Black Cod Dr Djoon

Délicatement caramélisées, légumes sautés de saison

Black Cod with seasonal sautéed vegetables

Suprême de volaille

Champignons d'automne, sauce forestière aux épices rooibos

Farm chicken supreme with autumn mushrooms & rooibos-spiced forest sauce

Un dessert au choix parmi les inspirations du Chef

Your choice of dessert from the Chef's inspirations

Douceurs de fin de repas

Mignardises

Petit fours & sweet delights

Nos créations culinaires

Hot Dog Sushi Homard

Hot Dog Sushi Lobster

41.-

Gaufre d'automne aux champignons

Autumn mushroom waffle

35.-

Pizza croustillante Thon épicé

Crispy pizza spicy tuna

27.-

Pizza croustillante Saumon avocat

Crispy pizza salmon avocado

25.-

Pizza croustillante Homard

Crispy pizza Lobster

35.-

Pizza croustillante végétarienne

Crispy vegetarian pizza

19.-

Pizza croustillante crevettes tempura

Crispy Tempura Shrimp Pizza

25.-



Nos Pokes signatures

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, trilogie de betteraves, avocat, grenade

Carrot, cucumber, red cabbage, avocado, pomegranate

Supplément Homard

Extra Lobster

12.-



Nos Sushis



Spécial roll Saumon Avocat (8pcs) 23.-
Salmon avocado special roll

Spécial roll Thon (8pcs) 25.-
Tuna special roll

Riz croustillant Thon épicé (2pcs) 15.-
Crispy rice spicy tuna

Riz croustillant Saumon avocat (2pcs) 13.-
Crispy rice salmon avocado



Riz croustillant Homard (2pcs) 19.-
Crispy rice Lobster

California saumon avocat (6pcs) 15.-
Salmon avocado california roll

California Homard (6pcs) 21.-
Lobster california roll



California crevette tempura (6pcs) 15.-
Shrimps tempura

Futomaki Crispy Perch'n roll tartare (5pcs) 25.-
Crispy Perch'n roll with tartar sauce

Maki Avocat concombre (6pcs) 11.-
Avocado cucumber maki



Maki Saumon avocat (6pcs) 15.-
Salmon Avocado maki

Assortiment By Dr Djoon 16 pcs 40.-
Dr Djoon's assortment

Desserts

- Île flottante, caramel au beurre salé 14.-
Floating island, salted butter caramel
- Cheesecake aux fruits rouges 13.-
Red berry Cheesecake
- Perles du japon mangue coco 12.-
Mango coconut Japanese pearls
- Le fondant au chocolat 14.-
Chocolate fondant
Sans gluten et sans lactose / Gluten-and lactose-free
- Panna cotta chia et lait de coco fruits rouges ou mangue 13.-
Chia seed panna cotta with coconut milk red berries or mango
- Notre trilogie de mochis 12.-
3 saveurs au choix : Sésame, framboise, coco, matcha, mangue, vanille
Choise of 3 flavours : Sesame, raspberry, coconut, matcha, mango, vanilla
- Nos glaces 5,5.-
6 saveurs au choix : Cholocat noir au sel de Guerande, yuzu, vanille, poire, framboise, sésame.
Choise of 6 flavours : Dark chocolate with Guérande sea salt, yuzu, vanilla, pear, raspberry, black sesame



Nos boissons chaudes

Notre sélection Dammann

Nos infusions : Verveine, Tilleul ou Menthe fraîche 6.-

Our infusions verbena, linden or Fresh mint

Nos thés noirs : English breakfast ou 4 fruits rouges 6.-

Our black tea : English breakfast or four berries

Nos thés vert : Soleil vert, Sencha, Jasmin ou Genmai- Chaï 6.-

Our green tea : Green sun, Sencha, Jasmine or Genmai-Cha

Nos boissons caféinées

Expresso, Ristretto 4.5-

Café, Double expresso, café au lait 6.-

Expresso macchiato, latte macchiato, cappuccino 6.-

Nos cafés Dr Djoon

Latte Macchiato Dr Djoon 12.-

Chantilly, popcorn Spiruline, éclat de chocolat, spéculos

Whipped cream, Spirulina Popcorn, chocolate chips, spéculos

Cappuccino Dr Djoon 12.-

Chantilly, Granola, fruits rouges

Whipped cream, Granola, red berries



Soft



Arkina plate ou gazeuse 1l	8.-
Arkina plate ou gazeuse 0,5l	6.-
Coca Cola 33cl	6.-
Coca Cola zéro 33cl	6.-
Thé froid pêche maison 20cl	8.-
Sanbitter 10cl	5.-
Fever-tree Ginger Beer 20cl	5.-
Fever-tree Ginger Ale 20cl	5.-

Vins

Vins Blancs

	12 CL	75 CL
Chardonnay, domaine des balisiers <i>2023, C.Pillon, Peney</i>	12.-	54.-
Pinot grigio, Italo Cescon <i>2023, DOC Piave</i>	12.-	55.-
Roceno, Grillo <i>2023, Sicile</i>	10.-	49.-
Beccaia <i>2021, DOC Bolgheri, Toscana</i>		64.-
Aligote, domaine des balisiers <i>2023, C.Pillon, Peney</i>		48.-

Vins Rouges

	12 CL	75 CL
Cabernet, Italo Cescon <i>2023, DOC Piave</i>	12.-	54.-
Dame noire, domaine des balisiers <i>2021, C.Pillon, Peney</i>	12.-	52.-
Pinot Noir, domaine des balisiers <i>2022, C.Pillon, Peney</i>		48.-
Buon Tempo <i>2018, Rosso di Montalcino, Sangiovese grosso, vin bio</i>		62.-
Poggio le Volpi <i>2020, Tator, Primitivo, Puglia</i>		60.-

Vins rosés

Equinoxe, domaine de Lauzières

2023, *Les baux de Provence*

12 CL

10.-

75 CL

48.-

Rose de lune, Domaine des Balisiers

2023, *C.Pillon, Peney*

10.-

40.-

Château Minuty

2021, *AOC, côtes de provence*

76.-

Vins effervescents

Coupe de prosecco

10.-

Coupe de prosecco rosé

12.-

Champagnes

Champagne Ruinart "R" Brut

110.-

Champagne Billecart-Salmon Rosé

160.-

Champagne Ruinart Blanc de blancs

180.-

Champagne Dom Perignon 2012

450.-

Spiritueux

4 CL

Whisky Tagoushi Japon 40%

19.-

Rhum Ryoma Japon 7 ans 40%

18.-

Gin Hendrick's 41,4%

18.-

Cognac Hennessy 40%

14.-

Get 27 17.9%

14.-

Eau de vie Morand mirabelle Suisse 40%

14.-

Eau de vie Morand williamine Suisse 40%

14.-

Eau de vie Morand abricot Suisse 40%

14.-

Liqueur Morand williamine Suisse 40%

14.-

Amaretto 28%

14.-

Sake Kokushimuso 12.5%

14.-

Sake Shirakabegura 17.5%

14.-

DR DJOON

BAR / RESTAURANT