



DR DJOON
BAR / RESTAURANT

Notre Histoire

Le Restaurant Dr Djoon est né d'une conviction profonde : le bien-être se cultive dans une approche globale et harmonieuse.

Forts de notre expertise en dermatologie, médecine et chirurgie esthétique, nous avons élargi notre univers au sport, aux soins esthétiques... et naturellement à la nutrition, clé d'une vie saine et épanouie.

Ici, chaque plat est pensé comme une rencontre entre saveurs raffinées et équilibre nutritionnel. Se faire plaisir en respectant son corps devient une évidence.

Le Restaurant Dr Djoon, c'est aussi un lieu de partage et de convivialité, où l'on se retrouve dans une atmosphère chaleureuse pour vivre une expérience culinaire qui nourrit à la fois le corps et l'esprit.

At Dr Djoon Restaurant, we believe true well-being comes from a holistic and harmonious approach to life. Building on our expertise in dermatology, medicine, and aesthetic surgery, we naturally expanded into sports, beauty care... and above all, nutrition, the cornerstone of a healthy and fulfilling lifestyle.

Each of our dishes is crafted as a dialogue between refined flavors and nutritional balance. Indulging in healthy eating becomes second nature.

But Dr Djoon is more than a restaurant – it is a place of sharing, warmth, and connection, offering a culinary experience that nourishes both body and mind.



Nos jus frais et smoothies

Spirulina

15.-

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

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

Berry Crush

15.-

Fraise, framboise, lait d'amande

Strawberry, raspberries, almond milk

Malina

15.-

Framboise, mangue, ananas, banane, pomme

Raspberries, mango, pineapple, banana, apple

SkinBooster

15.-

Carotte, orange, gingembre

Carot, orange, ginger

Banana Mango Blist

15.-

Banane, ananas, mangue, lait de coco

Banana, pineapple, mango, coconut milk

Green Smoothie

15.-

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

Spinach, green apple, chia seeds, almond milk

Ginger boost

15.-

Ananas, gingembre, thé vert, vitamine C

Pineapple, ginger, green tea, vitamin C

Détox

15.-

Citron, céleri, carotte, pomme

Lemon, celery, carrot, apple

Cocktails signatures

Blue Paradise

18.-

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

Margarita poire et gingembre

18.-

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

Madeleine

18.-

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

Basil London

18.-

Gin, sirop de basilic, jus de citron

Pink Fizz

18.-

Vodka, purée de fraise, jus de citron, prosecco



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	18.-
<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

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

Bières Bouteilles

	33 CL
Kirin 5%	7.-
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 hivernal

Entrées

Saumon gravelax, crème acidulée aux herbes fraîches <i>Gravelax salmon with a tangy fresh herb cream</i>	24.-
Velouté de lentilles Beluga, émulsion de feta, œuf poché et croûtons <i>Beluga lentil velouté, feta emulsion, poached egg and croutons</i>	26.-
Noix de Saint-Jacques gratinées au champagne <i>Champagne-gratinated scallops</i>	28.-
Gyozas aux champignons (5pcs.) <i>Mushrooms gyozas</i>	24.-



Plats

Les poissons

Sandre en écrin et son homardine aux épices , légumes fondants <i>Zander in a parcel with spiced lobster sauce, tender vegetables</i>	52.-
Tataki de thon laqué au teriyaki, Pak Choi et riz vénéré <i>Tataki of tuna, teriyaki glaze, sauteed pak choi and black rice</i>	48.-
Black Cod Dr Djoon <i>Black Cod Dr Djoon</i>	58.-

Les viandes

Filet de bœuf à la braise, sauce périgourdine et son escalope de foie gras <i>Charcoal-grilled sirloin beef, périgourdine sauce and pan-seared foie gras escalope</i>	75.-
Suprême de volaille rôti aux morilles, sauce au vin jaune <i>Roasted chicken supreme, morels, yellow wine sauce</i>	48.-

Les accompagnements

Gratin de pomme de terre <i>Potato gratin</i>	10.-	Gaufre de champignons <i>Half mushroom waffle</i>	15.-	Riz blanc <i>Rice</i>	8.-
Riz coriandre <i>Coriander rice</i>	11.-	Poêlé de légumes <i>Sautéed vegetables</i>	12.-	Riz vénéré <i>Black Rice</i>	10.-

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

Menu Dr Djoon

85.-

Velouté de lentilles Beluga, émulsion de feta, œuf poché et
croutons

Beluga lentil velouté, feta emulsion, poached egg and croutons

ou

Noix de Saint-Jacques gratinées au champagne

Champagne-gratinated scallops

Sandre en écrin et son homardine aux épices, légumes fondants

Zander in a parcel with spiced lobster sauce, tender vegetables

ou

Suprême de volaille rôti aux morilles, sauce au vin jaune

Roasted chicken supreme, morels, yellow wine sauce

Un dessert au choix parmi les inspirations du Chef

Your choice of dessert from the Chef's inspirations

Menu Dégustation

by Dr Djoon

115.-

Mise en bouche du Chef

Petite création pour éveiller les papilles

Chef's amuse-bouche

Saumon gravelax, crème acidulée aux herbes fraîches

Gravelax salmon with a tangy fresh herb cream

Black Cod Dr Djoon

Délicatement caramélisées, légumes sautés de saison

Black Cod with seasonal sautéed vegetables

Suprême de volaille

Rôti aux morilles et sauce au vin jaune

Roasted chicken supreme, morels, yellow wine 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

Accord mets et vins avec une coupe de prosecco, un verre de
vin blanc et un verre de vin rouge

25.- par personne

Nos créations culinaires

Hot Dog Sushi Homard

Hot Dog Sushi Lobster

43.-

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

37.-

Pizza croustillante végétarienne

Crispy vegetarian pizza

19.-

Pizza croustillante crevette 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, pomegrenate

Supplément Homard

Extra Lobster

15.-



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)

21.-

Crispy rice Lobster

California saumon avocat (6pcs)

15.-

Salmon avocado california roll

California Homard (6pcs)

23.-

Lobster california roll



California crevette tempura (6pcs)

15.-

Shrimps tempura

California thon avocat (6pcs)

19.-

Shrimps tempura

Futomaki Crispy Perch'n roll tartare (5pcs)

25.-

Crispy Perch'n roll with tartar sauce



Maki Saumon avocat (6pcs)

15.-

Salmon Avocado maki

Maki Avocat concombre (6pcs)

11.-

Avocado cucumber 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 14.-
Red berry Cheesecake
- Perles du japon mangue coco 12.-
Mango coconut Japanese pearls
- Le fondant au chocolat 15.-
Chocolate fondant
Sans gluten et sans lactose / Gluten-and lactose-free
- Panna cotta chia et lait de coco fruits rouges ou mangue 14.-
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 : chocolat noir, yuzu, vanille, poire, framboise et sésame
Choise of 6 flavours : Dark chocolate, yuzu, vanilla, pear, raspberry, black sesame



Nos boissons chaudes

Notre sélection

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
2023, C.Pillon, Peney

12.- 54.-

Pinot grigio, Italo Cescon
2023, DOC Piave

12.- 55.-

Roceno, Grillo
2023, Sicile

10.- 49.-

Vins Rouges

12 CL 75 CL

Cabernet, Italo Cescon
2023, DOC Piave

12.- 54.-

Pinot Noir, domaine des balisiers
2022, C.Pillon, Peney

48.-

Poggio le Volpi
2020, Tator, Primitivo, Puglia

60.-

Vins rosés

	12 CL	75 CL
Equinoxe, domaine de Lauzières <i>2023, Les baux de Provence</i>	10.-	48.-
Rose de lune, Domaine des Balisiers <i>2023, C.Pillon, Peney</i>	10.-	40.-
Château Minuty <i>2021, AOC, côtes de provence</i>		76.-

Vins effervescents

	12 CL
Coupe de prosecco	10.-
Coupe de prosecco rosé	12.-
Coupe de champagne Laurent perrier	18.-

Champagnes

	37.5 CL	75 CL
Champagne Ruinart "R" Brut	55.-	110.-
Champagne Billecart-Salmon Rosé		160.-
Champagne Ruinart Blanc de blancs		180.-
Champagne Dom Perignon 2012		450.-
Champagne Laurent Perrier Brut		90.-

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.-

