



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

DR DJOON
CREATIONS

Spirulina

18.-

Spiruline bleue, ananas, poire, lait de coco, collagene & vitamine C

Blue spiruline, pineapple, pear, coconut milk, collagen & vitamin C

Pink Elixir

18.-

Fraise, framboise, myrtille, lait d'amande & vitamine C

Strawberry, raspberries, blueberry, almond milk & vitamin C

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

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

Frozen Margarita poire

18.-

Téquila, triple sec, jus de citron, sorbet poire mixé

Red Ginger

18.-

Vodka, jus de citron, sirop de grenadine, ginger beer

Basil Cassis tonic

18.-

Gin, sirop de cassis, basilic, jus de citron

Bloom Gin Spritz

18.-

Gin, liqueur de Saint-Germain, sirop de grenade, jus de citron, prosecco



A partager

Guacamole frais et chips croustillante de riz

Fresh guacamole with crispy rice crisps

15.-

Edamame

Edamame

12.-

Crevette tempura (4pcs)

Shrimps tempura

12.-

Entrées

Tartare d'espadon aux agrumes et légumes provençaux

Swordfish tartare with citrus and provençal vegetables

28.-

Noix de Saint-Jacques gratinées au champagne

Champagne-gratinated scallops

29.-

Gyozas aux champignons (5pcs.)

Mushrooms gyozas

24.-

Tomates confites multicolores et sa Mozzarella Di Bufala

Multicolored confit tomatoes with Buffalo Mozzarella

25.-



Nos salades

Riz croustillant, salade croquante & vinaigrette à la cacahuète
Crispy Rice, Crunchy Salad & Peanut Dressing

Protéine au choix :

- Tartare de thon épicé
- Tartare de Saumon
- Black Cod
- Tataki de boeuf

31.-

31.-

41.-

41.-

Choice of protein :

Black Cod, Spicy Tuna tartare, Salmon tartare, Beef Tataki



Plats

Les poissons

Filet de Daurade Royale, émulsion marinière, fenouil rôti et moules 45.-
Royal sea bream, marinière emulsion, spring asparagus and mussels

Black Cod Dr Djoon 58.-
Black Cod Dr Djoon

Gambas géantes flambées au cognac, riz vénéré et légumes 2 pcs 52.-
Giant prawns flambéed with cognac, black venere rice and 3 pcs 65.-
vegetables

Les viandes

Filet de bœuf à la braise, sauce aux morilles et légumes 55.-
Charcoal-grilled sirloin beef, morel mushroom sauce and vegetables

Suprême de volaille et son jus réduit, risotto verde aux fèves et petits 48.-
pois
Chicken supreme with reduced jus, green risotto with broad beans and peas

Les accompagnements

Riz vénéré 10.-
Black Rice

Frites 9.-
French fries

Riz coriandre 11.-
Coriander rice

Poêlé de légumes 12.-
Sautéed vegetables

Gratin de pomme de terre 10.-
Potato gratin

Menu Dr Djoon

85.-

Tomates confites multicolores et sa Mozzarella Di Bufala

Multicolored confit tomatoes with Buffalo Mozzarella

ou

Noix de Saint-Jacques gratinées au champagne

Champagne-gratinated scallops

Filet de Daurade Royale, émulsion marinière, asperges
printanières et moules

Royal sea bream, marinière emulsion, spring asparagus and mussels

ou

Suprême de volaille rôti et son jus réduit, risotto verde aux fèves
et petits pois

chicken supreme with reduced jus, green risotto with broad beans and
peas

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

Tartare d'espadon aux agrumes et légumes provinciaux

Sworfish ceviche with citrus and provençal vegetables

Black Cod Dr Djoon

Délicatement caramélisées, légumes sautés de saison

Black Cod with seasonal sautéed vegetables

Filet de boeuf à la braise,

Sauce aux morilles et légumes

Charcoal-grilled sirloin beef, morel mushroom sauce and vegetables

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

30.- par personne

Nos créations culinaires

Hot Dog Sushi Homard

Hot Dog Sushi Lobster

43.-

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

Maki Saumon avocat (6pcs)

15.-

Salmon Avocado maki

Maki Avocat concombre (6pcs)

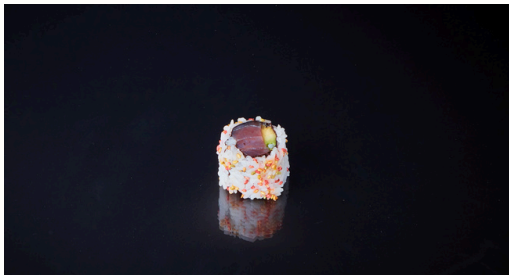
11.-

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

Salade de fruits frais au basilic 12.-
Fresh fruit salad with basil

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

Café ou thé gourmand et sa trilogie de tartelettes chocolat 14.-
Gourmet coffee or tea with a trio of chocolate tartlets

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 sésame



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



Carte des vins

Blancs

Chardonnay, Domaine des Balisiers
2023, C.Pillon, Peney

12 CL 75 CL

12.- 54.-

Pinot Grigio, Italo Cescon
2023, DOC Piave

12.- 55.-

Roceno, Grillo
2023, Sicile

10.- 49.-

Moscato d'Asti, Bosio Boschi Dei Signori
2023, Sicile

10.- 40.-

Rouges

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

12 CL 75 CL

12.- 54.-

Cabernet, Italo Cescon
2023, DOC Piave

12.- 48.-

Poggio le Volpi
2020, Tator, Primitivo, Puglia

60.-

Lalande de Pomerol
2007, Château Jean de Gué, grand vin de Bordeaux

80.-

Haut-Medoc
2021, Château Cantemerle, Grand vin de Bordeaux

37.5 CL

40.-

Rosés

Equinoxe, Domaine de Lauzières
2023, Les Baux de Provence

12 CL 75 CL

10.- 48.-

Rose de Lune, Domaine des Balisiers
2023, C.Pillon, Peney

10.- 40.-

Château Sainte-Croix
2025, IGP, côtes de Provence

10.- 42.-

Champagnes

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

Softs

Arkina plate ou gazeuse 1L	8.-
Arkina plate ou gazeuse 0.5L	6.-
Coca Cola / Coca Cola zéro	6.-
Thé froid pêche maison 20 cl	6.-
Sanbitter 10 cl	6.-
Fever-tree Ginger Beer 20 cl	6.-
Fever-tree Ginger Ale 20 cl	6.-



