



RESTAURANT LES ARMURES

Notre Histoire

Le Restaurant les Armures, situé entre la maison Tavel (12^e siècle) et le vieil Arsenal est le plus ancien café de Genève.

Les oubliettes ont servi de caves à l'évêque Guillaume de Marcossay. Les rinceaux peints à l'eau du plafond de la salle des chevaliers datent du 17^e siècle ainsi que les barrières et grilles forgées.

Rénové et agrandi en 1957 dans un esprit respectant le passé, le café des Armures, par son patrimoine, par son ambiance folklorique et par son décor ancestral, est devenu un des hauts lieux de rencontre de Genève.

Our History

The Restaurant les Armures, located between the house of "Tavel" (12th Century) and the old Arsenal, is the oldest Café of Geneva.

The oubliettes were used as cellars by the Bishop Guillaume de Marcossay. The waterpainted foliage on the ceiling of the Hall of the Knights dates back to the 17th Century as well as the wrought-iron gates.

Restored and enlarged in 1957 and entirely respecting the ancient architecture, le Café des Armures has become one of the headquarters of Geneva society, due to its patrimony, its Folk atmosphere and its ancient decoration.



SUGGESTIONS DU CHEF / CHEF'S RECOMMENDATIONS

- Cappucino de courge aux graines de lin Suisse** 11.-
Pumpkin soup cappucino style with Swiss flax seeds
- Salade frisée au lard sec du Valais, croûtons à l'ail
oeuf mollet et fleur de sel** 14.-
Curly lettuce with dried bacon from Valais, garlic croutons
soft boiled egg and salt flower
- Rösti Valaisan: raclette, lard sec, oeuf au plat, cornichons
petits oignons et salade verte** 20.-
Rösti Valaisan style with raclette cheese, dried bacon, fried egg
pickled gherkins and onions with green salad
- Rösti Vaudois: tomme et saucisson Vaudois
salade verte** 21.-
Rösti Vaudoise style with tomme cheese
Vaudoise sausage and green salad
- Rösti Fribourgeois: vacherin, jambon de la Borne
salade verte** 22.-
Rösti Fribourg style with vacherin cheese
local smoked ham and green salad
- Saucisse aux choux et papet vaudois** 27.-
Smoked porked and sour cabbage sausage,
leek and potato stew



POTAGES / SOUP




- | | |
|---|------|
| Soupe de lentilles de Genève, nuage de crème double
Geneva lentils soup with a drop of double cream | 13.- |
| Soupe du chalet
Traditional soup with pasta, vegetables and Gruyere cheese | 12.- |
| Soupe suisse à l'oignon
Swiss onion soup | 14.- |


ENTREES / FIRST COURSE

- | | |
|---|-------------|
| Viande séchée du Valais
Swiss alpine air-dried beef | 18.- / 29.- |
| Jambon cru du Valais
Swiss raw ham | 18.- / 28.- |
| Assiette valaisanne
Swiss cold cuts selection | 18.- / 29.- |
| Féra fumé et fûts de poireaux tièdes
huile de noisette
Smoked whitefish and warm leeks whites with hazelnut oil | 16.- / 23.- |
| Escargots « Mont d'or » (6pcs)
« Mont d'or » snails | 16.- |

SALADES / SALADS

	Salade de mesclun Green salad	8.- / 12.-
	Salade panachée Mixed salad	9.50 / 13.-
	Salade César au poulet de la campagne genevoise Caesar salad with chicken from geneva countryside	17.- / 24.50
	Salade d'endives au vieux gruyère pommes rouges et noix grillées Chicory salad with extra-mature Gruyere cheese red apples and toasted walnuts	13.- / 18.-
	Salade de chèvre chaud au miel Suisse éclats de noisettes Warm goat's cheese salad with Swiss honey and hazelnut chips	20.-

POISSONS / FISH

	Filets de perches du lac Léman beurre citronné et salade verte Lake Geneva perch fillets in lemon butter sauce green salad	44.-
	Filets de truite de rivière de Bremgarten (Argovie) huile de colza de "Christophe Bosson Genève" salade de pousses d'épinards et pommes persillées Trout fillets from the river at Bremgarten (Aargau) "Christophe Bosson Genève" colza oil, baby spinach salad and boiled potatoes with parsley	39.-

VIANDES / MEAT

- Schubling grillé de St-Gall, Thomy aux herbes des Alpes suisses** 22.-
salade verte, salade de pommes de terre ou rösti
Grilled Swiss sausage, Swiss Alps herb mustards
green salad, potatoes salad or rösti
- Saucisse de veau OLMA, sauce à l'oignon** 22.-
salade verte, salade de pommes de terre ou rösti
Veal sausage, onion sauce
green salad, potatoes salad or rösti
- Longeole I.G.P aux lentilles Genevoises et pommes nature** 28.-
P.G.I Longeole sausage with Geneva lentils and boiled potatoes
- Emincé de veau à la zürichoise, rösti** 43.-
Sliced veal "Zurich style", rösti
- Escalope de veau milanaise, salade de roquette et parmesan** 43.-
Milanese breaded veal cutlet, rocket leaves and parmesan cheese
- Côte de boeuf suisse au thym et poivre, fleur de sel et légumes** 49.-
Swiss beef ribs with thyme, pepper, "fleur de sel" and vegetables
- Tartare de boeuf suisse** 25.- / 36.-
Swiss beef tartare
- Côtes d'agneau à l'origan frais, petit jus et légumes** 44.-
Lamb chops with fresh oregano, meat juice and vegetables
- Fondue chinoise, petite salade mêlée (min. 2 pers.)** (p/pers) 44.-
Meat fondue (bouillon), small mixed salad (min. 2 pers.)

Choix de garnitures: riz, légumes, pommes nature, frites ou rösti
Choices of sides dishes: rice, vegetables, boiled potatoes, french fries or rösti potatoes

METS AU FROMAGE / CHEESE DISHES



Raclette, pommes de terre Raclette (melted cheese), potatoes	(port.)	6.90
Fondue moitié-moitié* Cheese fondue (Vacherin & Gruyère)	(p/pers)	26.-
Fondue à la tomate*, pommes de terre Tomato cheese fondue, potatoes	(p/pers)	28.-
Fondue aux bolets* Cheese fondue with mushrooms	(p/pers)	30.-
Fondue paysanne* (bolets et lardons), pommes de terre Cheese fondue (wild mushroom, and bacon), potatoes	(p/pers)	31.-
Croûte au fromage nature* Traditional Swiss cheese dish with bread dipped in wine covered with melted cheese		19.-
Croûte au fromage, jambon de la Borne et oeuf au plat* "Croûte au fromage", Fribourg smoked ham and fried egg		23.-
Assortiment de fromages suisses Vieux Gruyère, Vacherin et Tomme fleurette au lait cru Selection of Swiss cheeses		14.-

***Préparé avec du vin blanc**

*Contains white wine

PATES ET VEGETARIENS / PASTA AND VEGETARIAN

Macaronis montagnards au jambon de la Borne crème double de la Gruyère et vacherin	20.-
Macaroni with Fribourg smoked ham, double cream and vacherin	
Tortellinis au reblochon de Moudon et cerneaux de noix	24.-
Tortellini with reblochon cheese from Moudon and walnuts	
Tarte fine aux légumes, roquette et brisures de Sbrinz	19.-
Thin-crust vegetables tart, rocket leaves and crumbled Sbrinz cheese	
Portion de rösti	13.-
Rösti potatoes portion	

LE COIN DES PETITS / FOR YOUR CHILDREN



Macaronis montagnards à la crème de tomate et gruyère	13.-
Macaroni with tomato cream and Gruyere cheese	
Steak haché de boeuf suisse	15.-
Minced Swiss beef steak	
Escalope de veau panée	20.-
Breaded veal cutlet	
Filets de perches du lac Léman, sauce citronné	22.-
Lake Geneva perch fillets with lemon butter sauce	
Jambon fribourgeois fumé de la Borne (chaud ou froid)	12.-
Fribourg smoked ham (warm or cold)	

DESSERTS / DESSERTS

	Tarte aux fruits de saison	8.-
	Homemade seasonal fruit tart	
	Meringue et crème double de la Gruyère	13.-
	Meringue with Gruyere double cream	
	Meringue, crème double de la Gruyère et fruits rouges	15.-
	Meringue with Gruyere double cream and red berries	
	Vermicelles de Marrons	10.-
	Chestnut vermicelli	
	Trio helvète	14.-
	meringue, crème double de la Gruyère	
	mousse au chocolat suisse et sorbet poire	
	Meringue, Gruyere double cream	
	Swiss chocolate mousse and pear sorbet	
	Mousse au chocolat suisse à l'Ovomaltine	12.-
	Swiss chocolate mousse with Ovomaltine	
	Crème caramel de ma grand-mère Emma	11.-
	My grandmother Emma's crème caramel	
	Salade d'ananas frais à la menthe	10.-
	Fresh pineapple salad with mint	
	Salade d'ananas frais à la menthe et sorbet citron	12.-
	Fresh pineapple salad with mint and lemon sorbet	
	Crème brûlée	12.-
	Crème brûlée	
	Tiramisu	13.-
	Tiramisu	
	Cerises à l'eau-de-vie	14.-
	Cherries macerated in brandy	

GLACES ARTISANALES SUISSES / SWISS ARTISANAL ICE CREAM

	Coupe Armures	14.-
	glaces vanille et café, meringue crème double de la Gruyère et espresso	
	Vanilla and coffee ice cream, meringue Gruyère double cream and espresso	
	Sorbet Williamine	13.50
	sorbet poire avec Williamine	
	Pear sorbet with Williamine pear brandy	
	Dame blanche	13.50
	crème glacée vanille, sauce chocolat, chantilly et amandes	
	Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream and almonds	
	Sorbet Valaisan	13.50
	sorbet abricot du Valais avec liqueur d'abricot	
	Apricot sorbet from "Valais" with apricot brandy	
	Sorbet Pomme avec eau-de-vie de pommes du Valais	13.50
	Apple sorbet with "Valais" apple brandy	
	Colonel	13.50
	sorbet citron avec vodka	
	Lemon sorbet with vodka	
	Glaces (2 boules): vanille, chocolat, café, pistache, caramel beurre salé	8.-
	Ice cream (2 scoops): vanilla, chocolate, coffee, pistachio, salted butter caramel	
	Sorbets (2 boules): pomme, abricot du Valais, citron, poire, framboise, orange sanguine	8.-
	Sorbet (2 scoops): apple, apricot from "Valais", lemon, pear, raspberry, blood orange	



Wi-Fi: Hotel Les Armures Password: 2019

.....

**Pour plus d'informations sur les allergènes dans vos plats,
veuillez-vous adresser à notre personnel.**

For more information about allergens in your meal, please ask our staff.

.....

ORIGINE DE NOS VIANDES ET POISSONS

ORIGIN OF OUR MEAT AND FISH

Bœuf, Veau, Porc: CH **Agneau: AU/NZ** **Volaille: CH**
Beef, Veal, Pork: CH Lamb: AU/NZ Poultry: CH

Féra fumé: CA **Truite: CH** **Perche: CH**
Smoked Whitefish: CA Trout: CH Perch : CH

.....

Prix en CHF / Prices in CHF **TVA incl. / VAT incl.**

Non fumeur et pas de cigarette électronique
No smoking and no electronic cigarette

