



## RESTAURANT LES ARMURES

### **Notre Histoire**

**Le Restaurant les Armures, situé entre la maison Tavel (12<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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

Restaurant les Armures, located between the 12<sup>th</sup> century Tavel House and the Old Arsenal, is the oldest café in Geneva.

The dungeons were used as cellars by Bishop Guillaume de Marcossay. The water-painted scrolls on the ceiling of the Hall of the Knights date back to the 17<sup>th</sup> Century, as do the wrought-iron gates.

Restored and extended in 1957, in keeping with the building's history, the Café des Armures became a favorite of Geneva society, thanks to its heritage, folkloric atmosphere and ancestral décor.





## POTAGES / SOUPS

---



**Potage glacé de tomates et céleri branche** 11.-  
Chilled tomatoes and celery soup

**Soupe du chalet** 12.-  
Traditional soup with pasta, vegetables and Gruyere cheese

**Soupe suisse à l'oignon** 14.-  
Swiss onion soup

## ENTREES / STARTERS

---

**Viande séchée du Valais** 18.- / 29.-  
Swiss alpine air-dried beef

**Assiette de lard de Begnins et viande séchée du Valais** 18.- / 29.-  
Cured bacon from Begnins and Swiss alpine air-dried beef

**Assiette valaisanne** 18.- / 29.-  
Swiss cold cuts selection

**Tartare de féra du lac Léman** 14.- / 22.-  
Lake Geneva whitefish tartare

**Escargots « Mont d'or » (6pcs)** 16.-  
"Mont d'or" snails (6)

## SALADES / SALADS

---

**Salade de mesclun** 8.- / 12.-

Mesclun salad

**Salade panachée** 9.50 / 13.-

Mixed salad



**Salade de cervelas au vieux gruyère et huile de colza de "Christophe Bosson Genève"** 14.-

"Cervelas" salad with extra-mature Gruyere cheese and local rapeseed oil from Christophe Bosson

**Salade de pousses d'épinards** 14.- / 19.-

**Chèvre frais d'Aubonne et éclats de noisettes torréfiées**

Baby spinach salad with fresh soft goat cheese from Aubonne roasted hazelnuts

**Avocat, tomate, mozzarella di buffala et basilic frais** 22.-

Avocado, tomato and mozzarella di buffala with fresh basil

**Salade frisée au poulet de Genève, lard de Begnins  
brisures de sbrinz** 18.- / 25.-

Curly lettuce with chicken from Geneva countryside cured bacon from Begnins and crumbled sbrinz cheese

## POISSONS / FISH

---



**Filets de perches du lac Léman  
beurre citronné et salade verte** 44.-

Lake Geneva perch fillets in lemon butter sauce with a green salad

**Filet de féra du lac Léman au thym citron et  
huile de colza de "Christophe Bosson Genève" salade  
de pousses d'épinards et pommes persillées** 36.-

Geneva lake whitefish with lemon thyme and local rapeseed oil from Christophe Bosson served with baby spinach salad and parsley potatoes

## 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, mustard with Swiss Alps herbs,  
green salad, potato salad or potato rösti

**Saucisse de veau OLMA, sauce moutarde à l'ancienne 22.-  
salade verte, salade de pommes de terre ou rösti**

Veal sausage, wholegrain mustard sauce,  
green salad, potato salad or potato rösti

**Paillard de veau, légumes 39.-**

Veal paillard and vegetables

**Emincé de veau à la zurichoise, rösti 43.-**

Sliced veal "Zurich style" with potato rösti

**Escalope de veau panée, salade de roquette 43.-  
brisures de sbrinz**

Breaded veal cutlet with rocket salad sbrinz cheese

**Côte de bœuf suisse au thym, poivre, fleur de sel et légumes 49.-**

Swiss beef rib steak with thyme, pepper, sea salt and vegetables

**Tartare de bœuf suisse 24.- / 37.-**

Swiss beef tartare

**Côtes d'agneau à l'origan frais, petit jus et légumes 45.-**

Lamb chops with fresh oregano, light gravy and vegetables

**Fondue de viande de boeuf suisse au bouillon maison, (p/pers) 44.-  
petite salade mêlée (min. 2 pers.)**

Home-made hot pot fondue with swiss beef served with a  
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 potato rösti

## METS AU FROMAGE / CHEESE DISHES



---

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

**\*Préparé avec du vin blanc**

\*Contains white wine

## PATES ET VEGETARIENS / PASTA AND VEGETARIAN DISHES

---

- Tagliatelle aux légumes d'été et copeaux de Gruyère** 21.-  
Tagliatelle with summer vegetables and Gruyère cheese shavings
- Tortellini au basilic et tomates olivettes de la campagne genevoise** 23.-  
Tortellini with basil and plum tomatoes from Geneva countryside
- Tarte fine aux légumes, roquette et brisures de sbrinz** 19.-  
Thin-crust vegetable tart, rocket leaves and crumbled sbrinz cheese
- Portion de rösti** 13.-  
Portion of potato rösti

## LE COIN DES PETITS / CHILDREN'S MENU

---



- Tortellini au basilic et tomates olivettes de la campagne genevoise** 13.-  
Tortellini with basil and plum tomatoes from Geneva countryside
- Steak haché de bœuf suisse** 15.-  
Swiss beef burger
- Escalope de veau panée ou paillard de veau** 19.-  
Breaded veal cutlet or veal paillard cutlet
- Filets de perches du lac Léman, sauce citronnée** 22.-  
Lake Geneva perch fillets with lemon butter sauce
- Jambon fribourgeois fumé de la Borne (chaud ou froid)** 12.-  
Fribourg smoked ham (served 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

**Trio helvète** 14.-

**Meringue, crème double de la Gruyère  
mousse au chocolat suisse et sorbet abricot du Valais**  
Meringue with Gruyere double cream,  
Swiss chocolate mousse and apricot sorbet



**Mousse au chocolat suisse à l'Ovomaltine** 12.-  
Swiss chocolate mousse with Ovaltine

**Crème caramel de ma grand-mère Emma** 11.-  
My grandmother Emma's crème caramel

**Crème brûlée** 12.-  
Crème brûlée

**Carpaccio d'ananas, zeste de citron vert et sorbet citron** 12.-  
Pineapple carpaccio, lime zest and lemon sorbet

**Coupe de fraises ou framboises nature** 12.-  
Fresh strawberries or raspberries

**Coupe de fraises ou framboises et crème double de la Gruyère** 15.-  
Fresh strawberries or raspberries with Gruyere double cream

**Cerises à l'eau-de-vie** 14.-  
Cherries macerated in brandy



## GLACES ARTISANALES SUISSES / SWISS ARTISANAL ICE CREAMS

---

**Coupe Armures** 14.-  
**glaces vanille et café, meringue  
crème double de la Gruyère et expresso**  
Vanilla and coffee ice creams, meringue,  
Gruyere double cream and expresso

**Sorbet Williamine** 14.-  
**sorbet poire avec Williamine**  
Pear sorbet with Williamine pear brandy



**Sorbet valaisan** 14.-  
**sorbet abricot du Valais avec liqueur d'abricot**  
"Valais" apricot sorbet with apricot brandy

**Sorbet pomme avec eau-de-vie de pommes du Valais** 14.-  
Apple sorbet with "Valais" apple brandy

**Colonel** 14.-  
**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) : chocolat, pomme, abricot du Valais,  
citron, poire, framboise, orange sanguine** 8.-  
Sorbet (2 scoops): chocolate, apple, "valais" apricot,  
lemon, pear, raspberry, blood orange



**Wi-Fi: Hotel Les Armures Password: 2020**

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

For more information about food allergens,  
please ask a member of our staff.

### **ORIGINE DE NOS VIANDES ET POISSONS**

ORIGIN OF OUR MEAT AND FISH

**Bœuf, Veau, Porc: CH**

Beef, Veal, Pork: CH

**Agneau: FR**

Lamb: FR

**Volaille: CH**

Poultry: CH

**Féra : CH**

Whitefish: CH

**Perches: 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 cigarettes

