



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

Restaurant les Armures, located between the 12th 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 17th 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.



SUGGESTIONS DU CHEF / CHEF'S RECOMMENDATIONS

- Velouté de châtaignes aux cèpes poêlés** 12.50
Velvety chesnut soup with sauted porcini mushrooms
- Salade d'automne à l'huile de noix** 13.- / 19.-
Autumn salad with walnuts oil
- Filet mignon de sanglier au concassé de poivre et fleur de sel** 38.-
Spätzli ou macaroni montagnards
Wild boar filet mignon with freshly grinded "flower of salt" and pepper spatzli dumplings or macaroni
- Pavé de cerf sauce aux myrtilles** 39.-
Spätzli ou macaroni montagnards
Thick-cut deer steak with blueberries spatzli dumplings or macaroni
- Vermicelles de marrons crème double de la Gruyère** 13.-
Chestnut vermicelli with Gruyere double cream
- Coupe St Hubert** 14.-
Glace vanille, purée de marrons, eau-de-vie de prunes chantilly
Vanilla ice cream, chestnut cream, plum brandy whipped cream



POTAGES / SOUPS



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

Potage de courges et marrons, nuage de crème double effiloché de viande séchée 13.-
Squash and chestnut soup with double cream and pulled dried meat

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

ENTREES / STARTERS

Viande séchée du Valais 19.- / 29.-
Swiss alpine air-dried beef

Assiette de lard de Begnins et viande séchée du Valais 19.- / 29.-
Cured bacon from Begnins and Swiss alpine air-dried beef

Assiette valaisanne 19.- / 29.-
Swiss cold cuts selection

Poireaux tièdes vinaigrette, oeuf poché et lard sec grillé 14.-
Warm leek with vinaigrette sauce, poached egg and dried grilled bacon

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 d'endives au vieux gruyère pomme fruit et noix grillées 13.- / 18.-
Chicory salad with extra-mature Gruyere cheese red apples and toasted walnuts

Salade de chèvre chaud de Venoge au miel suisse et éclats de noisettes 20.-
Warm goat's cheese salad with swiss honey and hazelnut chips

Salade frisée au poulet de Genève, lard de Begnins et 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 with lemon butter sauce with a green salad

Filets de truite de rivière de Bremgarten (Argovie) à l'huile de colza de "Christophe Bosson, Genève" salade de pousses d'épinards et pommes persillées 39.-
Trout fillet from the river at Bremgarten (Aargau) "Christophe Bosson, Genève" colza oil, baby spinach salad and potatoes with parsley

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 à l'oignon 22.-
salade verte, salade de pommes de terre ou rösti
Veal sausage, onion sauce, green salad
potato salad or potato rösti



Saucisse aux choux et papet vaudois 27.-
Smoked porked and sour cabbage sausage, leek
and potato stew

Burger du pays (pain brioché, boeuf suisse, raclette) 26.-
Swissbeef burger with raclette cheese

Emincé de veau à la zurichoise, rösti 44.-
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

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



	Raclette, pommes de terre	(port.)	6.90
	Raclette (melted cheese) and potatoes		
	Fondue moitié-moitié*	(p/pers)	27.-
	Cheese fondue (Vacherin & Gruyere)*		
	Fondue à la tomate*	(p/pers)	29.-
	Tomato and cheese fondue*		
	Fondue aux bolets*	(p/pers)	32.-
	Cheese fondue with mushrooms*		
	Fondue paysanne (bolets et lardons)*	(p/pers)	33.-
	Cheese fondue (with mushrooms and bacon)*		
	Croûte au fromage nature		19.-
	Traditional Swiss cheese dish with bread dipped in wine covered with melted cheese		
	Croûte au fromage, jambon de la Borne et œuf au plat		23.-
	"Croûte au fromage", Fribourg smoked ham and fried egg*		
	Assortiment de fromages suisses		14.-
	Vieux Gruyère, Vacherin et Tomme fleurette au lait cru		
	Selection of Swiss cheeses		

***Servie avec pomme de terre sur demande**

*with potatoes on request



Nos fondues et croûtes au fromage contiennent du vin blanc

Cheese fondue / "crouete au fromage" are prepared with white wine

PATES ET VEGETARIENS / PASTA AND VEGETARIAN DISHES

**Macaroni de l'alpage au jambon de la Borne
crème double et Vacherin** 20.-

Macaroni with Fribourg smoked ham, Gruyere double cream and Vacherin cheese

Gratin de tortellini aux bolets (Gruyère et Vacherin) 24.-

Tortellini gratin with mushrooms, Gruyere and Vacherin cheese

**Tarte fine aux légumes du moment, roquette
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 aux bolets 14.-

Tortellini with mushrooms

Steak haché de bœuf suisse 15.-

Swiss beef burger

Escalope de veau panée 19.-

Breaded veal 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 Ovomaltine

Tiramisu 13.-
Tiramisu

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

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

Truite: CH

Trout: CH

Cerf/Sanglier: EUR

Deer/Wild boar: EUR

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

