



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.





POTAGES / SOUPS

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



**Potage froid d'asperges vertes, crème double de la Gruyère
brochette de lard sec du Valais** 12.-
Cold asparagus soup, Gruyère double cream
and dry bacon skewer

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

**Rillettes de féra fumée du lac Léman
lentilles de Genève** 20.-
Rillettes of smoked whitefish from Lake Geneva
and local lentils

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 lentilles au poulet et tomates olivette de la campagne genevoise 16.-
Lentils salad with chicken and plum tomatoes from Geneva countryside

Salade de pousses d'épinards chèvre frais d'Aubonne et éclats de noisettes torréfiées 14.- / 19.-
Baby spinach salad fresh soft goat cheese from Aubonne and roasted hazelnuts

Salade de roquette aux écrevisses, basilic frais brisures de Sbrinz 13.- / 18.-
Rocket salad with crayfish, fresh basil and Sbrinz cheese

Salade campagnarde au lard de Begnins vieux Gruyère, croûtons et oeuf mollet 12.- / 16.-
Iceberg salad with cured bacon from Begnins extra-mature Gruyère cheese, croutons and soft boiled egg

POISSONS / FISH



Filets de perches du lac Léman beurre citronné et salade verte 44.-
Lake Geneva perch fillets with lemon butter sauce and a green salad

Filets de féra du lac Léman au thym citron à l'huile de colza de "Christophe Bosson, Genève" salade de pousses d'épinards et pommes persillées 36.-
Geneva lake whitefish, lemon thyme and rapeseed oil from "Christophe Bosson" baby spinach salad, potatoes with parsley

VIANDES / MEAT

Schüblig 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, old-style mustard sauce
green salad, potato salad or potato rösti

Tartare de boeuf suisse 25.- / 37.-
Swiss beef tartare

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 and 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

Filet d'agneau en croûte d'herbes, petit jus et légumes 45.-
Lamb fillet in a herbs crust, light gravy and vegetables

Fondue de tranches 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 & Gruyère)*

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 / "croûte au fromage" are prepared with white wine

PATES ET VEGETARIENS / PASTA AND VEGETARIAN DISHES

Tagliatelle estivale avec roquette et pignons de pins torréfiés 21.-
Summer tagliatelle with rocket salad and roasted pine nuts

**Lasagne aux légumes avec chèvre de la Venoge
crème double de la Gruyère et bouquet de mesclun** 21.-
Vegetable lasagna with goat cheese from “la Venoge”
double cream from Gruyère and mesclun salad

**Tarte fine aux légumes d’été, roquette
brisures de Sbrinz** 19.-
Thin-crust summer vegetable tart, rocket leaves
and Sbrinz cheese

Portion de rösti 13.-
Portion of potato rösti

LE COIN DES PETITS / CHILDREN’S MENU



Mini lasagne aux légumes et crème double de la Gruyère 12.-
Small vegetable lasagna and double cream from Gruyère

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

Tarte vaudoise à la crème 10.-
"Vaudoise" cream pie

Meringue et crème double de la Gruyère 13.-
Meringue with Gruyère double cream

Meringue, crème double de la Gruyère et fruits rouges 15.-
Meringue with Gruyère 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 Gruyère double cream
Swiss chocolate mousse and apricot 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

Crème brûlée 12.-
Crème brûlée

Cheese cake au citron 12.-
Lemon cheesecake

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

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
Gruyère 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: 2021

**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 PRODUITS

ORIGIN OF OUR PRODUCTS

Bœuf, Veau, Porc: CH

Beef, Veal, Pork: CH

Agneau: FR/IRL

Lamb: FR/IRL

Volaille: CH

Poultry: CH

Féra: CH

Whitefish: CH

Perches: CH

Perch: CH

Légumes CH ou GRITA (Genève) selon arrivage

Vegetables CH or Geneva region upon availability

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

Non fumeur et pas de cigarette électronique

No smoking and no electronic cigarettes

