



## 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.



## SUGGESTIONS DU CHEF / CHEF'S RECOMMENDATIONS

---

**Velouté de châtaignes aux cèpes poêlés** 12.50  
Velvety chestnut soup with pan fried porcini mushrooms

**Salade automnale aux figes et au Bleuchâtel** 13.-/ 19.-  
Autumn salad with figs and Bleuchatel cheese

**Filet mignon de sanglier au concassé de poivre et fleur de sel** 38.-  
**spatzli ou macaroni de l'alpage**  
Wild boar fillet with crushed pepper served with traditional spatzli  
or Swiss mountain macaroni

**Pavé de cerf aux myrtilles** 39.-  
**spatzli ou macaroni de l'alpage**  
Deer steak with blueberries served with traditional spatzli  
or Swiss mountain macaroni



## POTAGES / SOUPS

---

**Soupe du chalet** 12.-  
Traditional soup with pasta, vegetables, bacon, 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

---

	<b>Salade de mesclun</b> Mesclun salad	8.- / 12.-
	<b>Salade panachée</b> Mixed salad	9.50 / 13.-
	<b>Salade de lentilles au poulet et tomates olivette de la campagne genevoise</b> Lentils salad with chicken and plum tomatoes from Geneva countryside	16.-
	<b>Salade de pousses d'épinards chèvre frais d'Aubonne et éclats de noisettes torréfiées</b> Baby spinach salad fresh soft goat cheese from Aubonne and roasted hazelnuts	14.- / 19.-
	<b>Salade de roquette aux écrevisses, basilic frais brisures de Sbrinz</b> Rocket salad with crayfish, fresh basil and Sbrinz cheese	13.- / 18.-
	<b>Salade campagnarde au lard de Begnins vieux Gruyère, croûtons et oeuf mollet</b> Iceberg salad with cured bacon from Begnins extra-mature Gruyère cheese, croutons and soft boiled egg	12.- / 16.-

## POISSONS / FISH

---

	<b>Filets de perches du lac Léman, beurre citronné et salade verte</b> Lake Geneva perch fillets with lemon butter sauce and a green salad	44.-
	<b>Filet 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</b> Geneva Lake whitefish, lemon thyme and rapeseed oil from "Christophe Bosson" baby spinach salad, potatoes with parsley	36.-

## 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) petite salade mêlée (min. 2 pers.)** 44.-  
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> Raclette (melted cheese) and potatoes	(port.)	<b>6.90</b>
<b>Fondue moitié-moitié*</b> Cheese fondue (Vacherin & Gruyère)*	(p/pers)	<b>27.-</b>
<b>Fondue à la tomate*</b> Tomato and cheese fondue*	(p/pers)	<b>29.-</b>
<b>Fondue aux bolets*</b> Cheese fondue with mushrooms*	(p/pers)	<b>32.-</b>
 <b>Fondue paysanne (bolets et lardons)*</b> Cheese fondue (with mushrooms and bacon)*	(p/pers)	<b>33.-</b>
<b>Croûte au fromage nature</b> Traditional Swiss cheese dish with bread dipped in wine covered with melted cheese		<b>19.-</b>
<b>Croûte au fromage, jambon de la Borne et œuf au plat</b> "Croûte au fromage", Fribourg smoked ham and fried egg		<b>23.-</b>
<b>Assortiment de fromages suisses</b> <b>Vieux Gruyère, Vacherin et Tomme fleurette au lait cru</b> Selection of Swiss cheeses		<b>14.-</b>

**\*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 de Genève au bouillon de pesto, tomates olivette  
roquette et pignons de pins torréfiés** 23.-  
Geneva tagliatelle with pesto broth  
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.-  
Hamburger steak
- 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 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

---

	<b>Coupe Armures</b>	<b>14.-</b>
	<b>glaces vanille et café, meringue crème double de la Gruyère et espresso</b>	
	Vanilla and coffee ice creams, meringue Gruyère double cream and espresso	
	<b>Sorbet Williamine</b>	<b>14.-</b>
	<b>sorbet poire avec Williamine</b>	
	Pear sorbet with Williamine pear brandy	
	<b>Sorbet valaisan</b>	<b>14.-</b>
	<b>sorbet abricot du Valais avec liqueur d'abricot</b>	
	"Valais" apricot sorbet with apricot brandy	
	<b>Sorbet pomme avec eau-de-vie de pommes du Valais</b>	<b>14.-</b>
	Apple sorbet with "Valais" apple brandy	
	<b>Colonel</b>	<b>14.-</b>
	<b>sorbet citron avec vodka</b>	
	Lemon sorbet with vodka	
	<b>Glaces (2 boules) : vanille, chocolat, café, pistache, caramel beurre salé</b>	<b>8.-</b>
	Ice cream (2 scoops): vanilla, chocolate, coffee, pistachio, salted butter caramel	
	<b>Sorbets (2 boules) : chocolat, pomme, abricot du Valais, citron, poire, framboise, orange sanguine</b>	<b>8.-</b>
	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

**Perche: CH**

Perch: CH

**Féra: CH**

Whitefish: CH

**Légumes CH ou GRTA (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

