



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 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 13.-

Traditional soup with pasta, vegetables, bacon, Gruyère cheese

Soupe de légumes d'hiver et croutons à l'ail 13.-

Winter vegetable soup with garlic croutons



Soupe suisse à l'oignon 15.-

Swiss onion soup

ENTREES / STARTERS

Viande séchée du Valais 19.- / 30.-

Swiss alpine air-dried beef

Planchette de lard de Begnins et viande séchée du Valais 19.- / 30.-

Cured bacon from Begnins and Swiss alpine air-dried beef

Planchette valaisanne 19.- / 30.-

Swiss cold cuts selection

Féra fumée du lac Léman 19.-

sur lit de carpaccio de céleri à l'huile de noisettes

Lake Geneva smoked whitefish

on a bed of celery carpaccio served with hazelnut oil

Escargots du « Mont d'or » (6pcs) 16.-

“Mont d'or” snails (6)

SALADES / SALADS



Salade de mesclun Mesclun salad	8.- / 12.-
Salade panachée Mixed salad	9.50 / 13.-
Salade d'endives au bleu de Neuchâtel pommes rouges et noix grillées Chicory salad with Neuchâtel blue cheese red apples and roasted nuts	14.- / 18.-
Salade frisée au poulet de Genève lard de Begnins et brisures de Sbrinz Curly lettuce with farm chicken from Geneva countryside cured bacon from Begnins and crumbled Sbrinz cheese	19.- / 26.-
Chèvre de la Venoge pané aux noisettes sur lit de salade frisée Goat cheese from "La Venoge" breaded with hazelnuts on a bed of curly lettuce	21.-

POISSONS / FISH



Filets de perches du lac Léman, beurre citronné et salade verte Lake Geneva perch fillets with lemon butter sauce and a green salad	44.-
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 Lake Geneva whitefish, lemon thyme and rapeseed oil from "Christophe Bosson" baby spinach salad, potatoes with parsley	39.-

VIANDES / MEAT



**Schüblig grillé de St-Gall, Thomy aux herbes des Alpes suisses 23.-
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 23.-
salade verte, salade de pommes de terre ou rösti**

Veal sausage, old-style onion sauce
green salad, potato salad or potato rösti

**Longeole I.G.P aux lentilles vertes 28.-
de la ferme de Courtois à Versoix et pommes nature**

Longeole I.G.P sausage with green lentils
from the Courtois farm in Versoix with boiled potatoes

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

Emincé de veau à la zürichoise, rösti 44.-
Sliced veal "Zurich style" with potato rösti

Escalope de veau panée, salade de roquette, brisures de Sbrinz 43.-
Breaded veal cutlet with rocket salad and Sbrinz cheese

Côtes d'agneau à l'origan frais, petit jus et légumes 45.-
Lamb chops with fresh oregano
served with light gravy and vegetables

**Entrecôte de boeuf suisse à la plancha 45.-
beurre aux herbes maison pommes frites et salade verte**
Swiss beef entrecote "à la plancha" with homemade herbs butter
French fries and green salad

**Fondue de tranches de boeuf suisse à cuire dans (p/pers) 44.-
un bouillon de volaille maison, petite salade mêlée (min. 2 pers.)**
Home-made Swiss beef hot pot fondue 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 Raclette (melted cheese) and potatoes	(port.)	6.90
Fondue moitié-moitié* Cheese fondue (Vacherin & Gruyère)*	(p/pers)	27.-
Fondue à la tomate* Tomato and cheese fondue*	(p/pers)	29.-
Fondue aux bolets* Cheese fondue with mushrooms*	(p/pers)	32.-
 Fondue paysanne (bolets et lardons)* Cheese fondue (with mushrooms and bacon)*	(p/pers)	33.-
Croûte au fromage nature Traditional Swiss cheese dish with bread dipped in wine covered with melted cheese		20.-
Croûte au fromage, jambon de la Borne et œuf au plat "Croûte au fromage", Fribourg smoked ham and fried egg		24.-
Assortiment de fromages suisses Vieux Gruyère, Vacherin et Tomme fleurette au lait cru Selection of Swiss cheeses		14.-

***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
roquette et pignons de pins torréfiés** 22.-
Geneva tagliatelle with pesto broth
rocket salad and roasted pine nuts
- Macaronis de l'alpage au jambon de la Borne
crème double de la Gruyère et Vacherin** 21.-
Alpine macaroni with traditional smoked ham from Fribourg
double cream from Gruyère and Vacherin cheese
- Tarte fine aux légumes du moment, roquette
brisures de Sbrinz** 21.-
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



- Macaroni de l'alpage à la crème de tomate
Gruyère et Vacherin** 13.-
Alpine macaroni with tomato cream
Gruyère and Vacherin cheese
- 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 9.-
Homemade seasonal fruit tart

Tarte à la crème 10.-
Cream pie

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

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

Tiramisu 13.-
Tiramisu

**Trifle au pain d'épices grillée à la crème de marrons
boule de glace vanille** 14.-
Toasted gingerbread trifle served with chestnut cream
and vanilla ice 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 espresso
Vanilla and coffee ice creams, meringue
Gruyère double cream and espresso

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, 8.-
caramel beurre salé
Ice cream (2 scoops): vanilla, chocolate, coffee, pistachio,
salted butter caramel

Sorbets (2 boules) : chocolat, pomme, abricot du Valais, 8.-
citron, poire, framboise, orange sanguine
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

Truite: CH

Trout: CH

Légumes CH ou GRТА (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

