



## 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

---

- Soupe de courge butternut et châtaignes  
aux dés de foie gras et noisettes torréfiées** 14.-  
Butternut squash and chestnut soup  
with diced foie gras and roasted hazelnuts
- Terrine de foie gras de canard  
confiture d'oignon au cassis, fleur de sel et toasts** 19.- / 30.-  
Duck foie gras with onion and blackcurrant jam  
"fleur de sel" and toasted bread
- Salade de mâche au magret de canard fumé  
vieux Gruyère, croûtons à l'ail et oeuf poché** 14.- / 22.-  
Lamb's lettuce salad with smoked duck breast  
poached egg, old Gruyère cheese and garlic croutons
- Escalope de veau "cordon bleu" maison  
légumes du jour et macaronis gratinés** 39.-  
Homemade veal cutlet "cordon bleu" style  
vegetables and baked macaroni and cheese



## POTAGES / SOUPS

---

**Soupe du chalet** 13.-  
Traditional soup with pasta, vegetables, bacon, Gruyère cheese



**Soupe de légumes d'hiver à l'orge perlé de Genève  
croutons à l'ail** 13.-  
Winter vegetable soup with pearl barley from Geneva  
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  
sur lit de carpaccio de céleri à l'huile de noisettes** 19.-  
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

---



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

## POISSONS / FISH

---



- |   |      |
|---|------|
| <b>Filets de perches du lac Léman,<br/>beurre citronné et salade verte</b><br>Lake Geneva perch fillets with lemon butter sauce<br>and a green salad  | 44.- |
| <b>Filets de truite de rivière de Bremgarten (Argovie)<br/>à l'huile de colza de "Christophe Bosson, Genève"<br/>salade de pousses d'épinards et pommes persillées</b><br>Bremgarten (Aargau) river trout fillets with rapeseed oil<br>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

---



<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>20.-</b>
<b>Croûte au fromage, jambon de la Borne et œuf au plat</b> "Croûte au fromage", Fribourg smoked ham and fried egg		<b>24.-</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  
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 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, 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

**Perche: CH**

Perch: CH

**Féra: CH**

whitefish: CH

**Truite: CH**

Trout: 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

