



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

Potage froid d'asperges vertes 12.-
crème double et brochette de lard sec du Valais
Cold green asparagus soup with double cream
served with dried bacon from Valais skewer

Asperges vertes tièdes, lard de Begnins grillé et oeuf poché 24.-
Warm green asparagus with poached egg and
grilled bacon from Begnins

Fondue moitié-moitié avec une pointe de Bleuchâtel 29.-
Traditional cheese fondue with a touch of blue cheese
from Neuchâtel

Roastbeef froid 30.-
sauce émulsionnée froide à l'estragon et échalotes
pommes frites et salade panachée
Cold roast beef with
cold emulsified tarragon and shallots sauce
french fries and mixed salad



POTAGES / SOUPS

**Potage glacé de petits pois à la menthe fraîche
pignons de pins torréfiés** 11.-
Chilled green pea soup with fresh mint and roasted pine nuts



Soupe du chalet 14.-
Traditional soup with pasta, vegetables, bacon, Gruyère cheese

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

**Tartare de féra fumée du lac Léman
sur lit de betterave chioggia** 22.-
Smoked white fish from Lake Geneva tartare served with
chioggia beetroot carpaccio

Escargots du « Mont d'or » (6pcs) 17.-
"Mont

SALADES / SALADS

Salade de mesclun 8.- / 12.-
Mesclun salad

Salade panachée 9.50 / 13.-
Mixed salad

**Salade campagnarde au lard de Begnins, vieux Gruyère
croûtons et oeuf mollet** 13.- / 17.-
Green salad with cured bacon from Begnins, mature Gruyère cheese
croutons and soft boiled egg



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

**Salade de reblochon de Moudon fondu
sur pain de campagne, chips de jambon cru et oignons frits** 18.-
Salad with melted reblochon of Moudon
served on the rustic bread with raw ham chips and fried onions.

**Tartare de légumes et poulet de Genève
mariné au miel et citron** 20.-
Vegetables and chicken from Geneva countryside tartare
with honey and citron marinade.

POISSONS / FISH

**Filets de perches du lac Léman
beurre citronné et salade verte** 45.-
Lake Geneva perch fillets with lemon butter sauce
and a green salad



**Filet de féra du lac Léman, thym citron et fleur de sel
à l'huile de colza de "Christophe Bosson, Genève"
salade de pousses d'épinards et pommes persillées** 41.-
Whitefish Lake Geneva with lemon thyme, rapeseed oil
from "Christophe Bosson" baby spinach salad, potatoes with parsley

VIANDES / MEAT

Schüblig grillé de St-Gall, Thomy aux herbes des Alpes suisses 24.-
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 24.-
salade verte, salade de pommes de terre ou rösti

Veal sausage, old-fashioned mustard sauce
green salad, potato salad or potato rösti

Tartare de boeuf suisse 25.- / 38.-
Swiss beef tartare



Côte de porc de Jussy poêlée à l'ail et thym frais 40.-
fleur de sel, gratin genevois et salade verte

Pork chop from Jussy fried with garlic, fresh thyme and
"fleur de sel" served with gratin genevois and green salad

Filet de rumsteack au pinot noir, échalotes rôties 41.-
pommes grenaille à la fleur de sel, salade de pousses d'épinards

Rump steak fillet with pinot noir, roasted shallots and
grenaille potatoes served with baby spinach salad.

Escalope de veau panée, salade de roquette, brisures de Sbrinz 44.-
Breaded veal cutlet with rocket salad and Sbrinz cheese

Emincé de veau à la zürichoise, rösti 45.-
Sliced veal "Zurich style" with potato rösti

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.)

Côtes d'agneau à l'origan frais, petit jus et légumes 46.-
Lamb chops with fresh oregano
served with light gravy and vegetables

Garnitures : riz, légumes, pommes nature, frites, spatzli ou rösti
Sides dishes: rice, vegetables, boiled potatoes, French fries, spatzli or potato rösti

METS AU FROMAGE / CHEESE DISHES



Raclette, pommes de terre (port.) **7.10**
Raclette (melted cheese) and potatoes

Fondue moitié-moitié* (p/pers) **28.-**
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 **21.-**
Traditional Swiss cheese dish with bread dipped in wine covered with melted cheese

Croûte au fromage, jambon de la Borne et œuf au plat **25.-**
"Croûte au fromage", Fribourg smoked ham and fried egg

Assortiment de fromages suisses **15.-**
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

- Tagliatelles fraîches de Genève aux légumes du soleil
basilic et roquette** 23.-
Fresh tagliatelle from Geneva served with summer vegetables
rocket salad and basil
- Tortellini au fromage à la crème de pesto
tomates séchées et pignons de pins** 23.-
Tortellini stuffed with cheese
served with creamy pesto of dried tomatoes and pine nuts
- Tarte fine aux légumes d'été, roquette et brisures de Sbrinz** 22.-
Thin-crust vegetable tart, rocket leaves
and Sbrinz cheese
- Portion de rösti** 13.-
Portion of potato rösti

LE COIN DES PETITS / CHILDREN'S MENU



- Tortellini au fromage à la crème et tomates olivettes** 13.-
Tortellini stuffed with cheese served with cream and
plum tomatoes
- Steak haché de bœuf suisse** 15.-
Hamburger steak
- Escalope de veau panée** 19.-
Breaded veal cutlet
- Filets de perches du lac Léman, sauce citronnée** 24.-
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 10.-
Homemade seasonal fruit tart

Tarte à la crème 10.-
Cream pie

Meringue et crème double de la Gruyère 14.-
Meringue with Gruyère double cream

Meringue et 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 13.-
Swiss chocolate mousse with Ovomaltine

Crème brûlée 13.-
Crème brûlée

Crème caramel de ma grand-mère Emma 12.-
My grandmother Emma's crème caramel

Crème au citron, zestes de citron vert et meringue 13.-
lemon cream and meringue

Nage de fraises et framboises, quenelles de glace vanille 16.-
Strawberries and raspberries served with
traditional scoops of vanilla ice cream

Cerises à l'eau-de-vie 14.-
Cherries macerated in brandy

GLACES ARTISANALES SUISSES / SWISS ARTISANAL ICE CREAMS

Coupe Armures 15.-
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 15.-
sorbet poire avec Williamine
Pear sorbet with Williamine pear brandy

Sorbet valaisan 15.-
sorbet abricot du Valais avec liqueur d'abricot
"Valais" apricot sorbet with apricot brandy



Sorbet pomme avec eau-de-vie de pommes du Valais 15.-
Apple sorbet with "Valais" apple brandy

Colonel 15.-
sorbet citron avec vodka
Lemon sorbet with vodka

Glaces (2 boules) : vanille, chocolat, café, pistache, 9.-
caramel beurre salé
Ice cream (2 scoops): vanilla, chocolate, coffee, pistachio,
salted butter caramel

Sorbets (2 boules) : chocolat, pomme, abricot du Valais, 9.-
citron, poire, framboise, orange sanguine
Sorbet (2 scoops): chocolate, apple, "valais" apricot,
lemon, pear, raspberry, blood orange



Wi-Fi: Hotel Les Armures Password: 2022

**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

Veau, Porc: CH

Veal, Pork: CH

Agneau: FR/IRL

Lamb: FR/IRL

Volaille: CH

Poultry: CH

Perche: CH

Perch: CH

Féra: CH

whitefish: CH

Boeuf: CH / FR

Beef: CH / FR

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

