



## 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

---

**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

**Avocat, tomate et Mozzarella di Bufala,** 24.-  
**basilic frais et éclats de cerneaux de noix torréfiés**  
Avocado, tomato and Mozzarella di Bufala  
fresh basil and roasted nuts

**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.-  
Snails from "Mont d'or"

## SALADES / SALADS

---

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

**Salade panachée** 9.50 / 14.-  
Mixed salad

**Salade campagnarde au lard de Begnins, vieux Gruyère  
croûtons et oeuf mollet** 13.- / 18.-  
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** 19.-  
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** 21.-  
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** 46.-  
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 / "crouete 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, caramel beurre salé** 9.-  
Ice cream (2 scoops): vanilla, chocolate, coffee, pistachio, salted butter caramel

**Sorbets (2 boules) : chocolat, pomme, abricot du Valais, citron, poire, framboise, orange sanguine** 9.-  
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

