



## 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 à l'orge perlé, lardons de Begnins grillés** 15.-  
Pearl barley soup with cured bacon from Begnins
- Salade de mâche au magret de canard mariné au miel et herbes de montagnes, poires caramélisées, noix torréfiées** 18.- / 25.-  
Lamb's lettuce salad with honey marinated duck breast caramelized pears and roasted walnuts served with dressing
- Terrine de foie gras de canard "maison" confiture d'oignons au cassis et toasts** 22.- / 32.-  
Homemade duck foie gras terrine served with blackcurrant and onion jam
- Assiette Bernoise** 36.-  
**(choux, saucisson vaudois, lard fumé, jambonneau, langue de boeuf fumée et pommes de terre nature)**  
Bernese platter  
(cabbage, Vaud sausage, smoked bacon, ham, smoked beef tongue and boiled potatoes)



## POTAGES / SOUPS

---

**Crème de bolets et brisures de châtaignes** 13.-  
Creamy boletus mushroom soup and chestnut chips



**Soupe du chalet** 14.-  
Traditional soup with pasta, vegetables, bacon and 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

**Carpaccio de féra fumée du lac Léman  
salade de chou rouge** 22.-  
Carpaccio of smoked white fish from Lake Geneva and  
red cabbage salad

**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 d'endives au Bleuchâtel, pommes fruits  
noix torréfiées** 13.- / 18.-  
Chicory salad with Bleuchâtel cheese, apples and roasted nuts

**Salade iceberg au poulet de Genève, lard de Begnins  
copeaux de Sbrinz** 18.- / 25.-  
Iceberg salad with Geneva chicken  
cured bacon from Begnins and Sbrinz cheese

**Salade frisée au jambon de la Borne snacké  
oeuf poché et noisettes torréfiées** 19.-  
Frisée salad with pan fried Fribourg smoked ham  
poached egg and roasted hazelnuts

## 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



**Filets de truite de la rivière de Bremgarten (Argovie)  
sauce vierge, pommes persillées et légumes** 41.-  
Trout fillets from Bremgarten river "sauce vierge"  
potatoes with parsley and vegetables

## 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 with local mustard served with green salad  
potato salad or potato rösti

**Saucisse de veau OLMA, sauce à l'oignon 24.-**  
**salade verte, salade de pommes de terre ou rösti**

Veal sausage, onion sauce served with green salad  
potato salad or potato rösti

**Longeole I.G.P aux lentilles Genevoises et pommes nature 29.-**  
Longeole sausage with Geneva lentils and potatoes

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



**Côte de porc de Jussy poêlée sauce aux bolets 40.-**  
Pork chop from Jussy with boletus mushroom sauce

**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.)

**Souris d'agneau confite au miel, thym et spatzli 48.-**  
Lamb shank confit with honey and thyme served with spatzli

.....

**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

---

			
<b>Raclette, pommes de terre</b>		(port.)	<b>7.10</b>
Raclette (melted cheese) and potatoes			
<b>Fondue moitié-moitié*</b>		(p/pers)	<b>28.-</b>
Cheese fondue (Vacherin & Gruyère)*			
<b>Fondue à la tomate*</b>		(p/pers)	<b>29.-</b>
Tomato and cheese fondue*			
<b>Fondue moitié-moitié avec une pointe de Bleuchâtel</b>		(p/pers)	<b>29.-</b>
Cheese fondue with a touch of blue cheese from Neuchâtel			
	<b>Fondue aux bolets*</b>	(p/pers)	<b>32.-</b>
Cheese fondue with mushrooms*			
<b>Fondue paysanne (bolets et lardons)*</b>		(p/pers)	<b>33.-</b>
Cheese fondue (with mushrooms and bacon)*			
<b>Croûte au fromage nature</b>			<b>21.-</b>
Traditional Swiss cheese dish with bread dipped in wine covered with melted cheese			
<b>Croûte au fromage, jambon de la Borne et œuf au plat</b>			<b>25.-</b>
"Croûte au fromage", Fribourg smoked ham and fried egg			
<b>Assortiment de fromages suisses</b>			<b>15.-</b>
<b>Vieux Gruyère, Vacherin et Tomme fleurette au lait cru</b> Selection of Swiss cheese			

**\*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

---

<b>Tagliatelles fraîches de Genève aux légumes d'automne</b>	<b>23.-</b>
Local fresh tagliatelle served with autumn vegetables	
<b>Tortellini aux bolets et éclats de châtaignes</b>	<b>23.-</b>
Tortellini with boletus mushroom and chestnut chips	
<b>Tarte fine aux légumes du moment roquette et brisures de Sbrinz</b>	<b>22.-</b>
Thin-crust vegetable tart, rocket leaves and Sbrinz cheese	
<b>Portion de rösti</b>	<b>13.-</b>
Portion of potato rösti	


## LE COIN DES PETITS / CHILDREN'S MENU

---

	<b>Tortellini à la sauce tomate</b>	<b>13.-</b>
	Tortellini with tomato sauce	
	<b>Steak haché de bœuf suisse</b>	<b>15.-</b>
	Hamburger steak	
	<b>Escalope de veau panée</b>	<b>19.-</b>
	Breaded veal cutlet	
	<b>Filets de perches du lac Léman, sauce citronnée</b>	<b>24.-</b>
	Lake Geneva perch fillets with lemon butter sauce	
	<b>Jambon fribourgeois fumé de la Borne (chaud ou froid)</b>	<b>12.-</b>
	Fribourg smoked ham (served warm or cold)	

## DESSERTS / DESSERTS

---

	<b>Tarte aux fruits de saison</b> Homemade seasonal fruit tart	10.-
	<b>Tarte à la crème</b> Cream pie	10.-
	<b>Meringue et crème double de la Gruyère</b> Meringue with Gruyère double cream	14.-
	<b>Trio helvète</b> <b>Meringue, crème double de la Gruyère</b> <b>mousse au chocolat suisse et sorbet abricot du Valais</b> Meringue with Gruyère double cream Swiss chocolate mousse and apricot sorbet	14.-
	<b>Mousse au chocolat suisse à l'Ovomaltine</b> Swiss chocolate mousse with Ovomaltine	13.-
	<b>Crème brûlée</b> Crème brûlée	13.-
	<b>Crème caramel de ma grand-mère Emma</b> My grandmother Emma's crème caramel	12.-
	<b>Carpaccio d'ananas infusé au miel de fleur et citron vert</b> <b>glace vanille</b> Pineapple carpaccio infused with flower honey and lime vanilla ice cream	13.-
	<b>Cheesecake, caramel au beurre baratte salé du pays de Fribourg</b> Cheesecake, caramel baratte butter salty from Fribourg	14.-
	<b>Cerises à l'eau-de-vie</b> Cherries macerated in brandy	14.-



## 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

**Truite: CH**

Trout: CH

**Boeuf: CH / FR**

Beef: CH / FR

**Sanglier: UE**

Wild boar: EU

**St Jacques: USA**

Scallops: US

**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

