



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 topinambour, carottes et poireaux** 15.-
Bleuchâtel et noix
Cream soup of Jerusalem artichoke, carrots and leeks
Bleuchâtel cheese and nuts
- Terrine de foie gras de canard "maison"** 22.- / 32.-
confiture d'oignons au cassis et toasts
Homemade duck foie gras terrine served with blackcurrant
and onion jam
- Oeuf frit aux noisettes, salade de mâche** 25.-
vinaigre de Xérès et tête de moine
Fried egg with hazelnuts served with lamb's lettuce
Xérès vinegar and "Tête de moine" cheese
- Rösti fribourgeois et salade verte** 24.-
(jambon de la Borne, gratiné au Vacherin)
Crisp rösti potatoes "Fribourg style" served with vacherin cheese
Fribourg smoked ham and green salad
- Rösti valaisan et salade verte** 27.-
(raclette, oeuf au plat, lard sec, cornichons et oignons)
Crisp rösti potatoes "Valaisan style" served with fried egg,
raclette cheese, dried bacon, pickled gherkins, onions and green salad



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, 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 9.-
Mesclun salad

Salade panachée 11.-
Mixed salad



**Salade d'endives au Bleuchâtel, pommes fruits
noix torréfiées** 14.- / 25.-
Chicory salad with Bleuchâtel cheese, apples and roasted nuts

**Salade iceberg au poulet de Genève, lard de Begnins
copeaux de Sbrinz** 18.- / 26.-
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** 21.-
Frisee 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** 47.-
Lake Geneva perch fillets with lemon butter sauce
and a green salad



**Filet de féra du lac Léman à la Nyonnaise
(croûtons, beurre blanc et noisettes)** 42.-
Pommes de terre nature à la fleur de sel et légumes
White fish fillet from Lake Geneva served with croutons
hazelnuts and butter
boiled potatoes, salt blossom 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 42.-
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 discrétion (p/pers) 46.-
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

			
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 moitié-moitié avec une pointe de Bleuchâtel*		(p/pers)	29.-
Cheese fondue with a touch of blue cheese from Neuchâtel*			
	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 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

Tagliatelles fraîches de Genève aux légumes du moment	25.-
Local fresh tagliatelle served with autumn vegetables	
Tortellini aux bolets et éclats de châtaignes	26.-
Tortellini with boletus mushroom and chestnut chips	
Tarte fine aux légumes du moment	25.-
roquette et copeaux de vieux Gruyère affinage 24 mois	
Thin-crust vegetable tart, rocket leaves shavings of Gruyère cheese matured 24 months	
Rösti nature et salade verte	19.-
Crisp rösti potatoes and mesclun salad	

LE COIN DES PETITS / CHILDREN'S MENU

	Tortellini à la sauce tomate	13.-
	Tortellini with tomato sauce	
	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 Homemade seasonal fruit tart	10.-
	Tarte à la crème Cream pie	10.-
	Meringue et crème double de la Gruyère Meringue with Gruyère double cream	14.-
	Trio helvète 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	14.-
	Mousse au chocolat suisse à l'Ovomaltine Swiss chocolate mousse with Ovomaltine	13.-
	Crème brûlée Crème brûlée	13.-
	Crème caramel de ma grand-mère Emma My grandmother Emma's crème caramel	12.-
	Carpaccio d'ananas infusé au miel de fleur et citron vert glace vanille Pineapple carpaccio infused with flower honey and lime vanilla ice cream	13.-
	Cheesecake, caramel au beurre baratte salé du pays de Fribourg Cheesecake, caramel baratte butter salty from Fribourg	14.-
	Cerises à l'eau-de-vie 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: 2023

**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

Fêra: CH

White Fish: 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

