



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

- Cappuccino glacé de tomate et Bleuchâtel
bricélet artisanal à la ciboulette “La Rosière”** 15.-
Cappucino of iced tomato and Bleuchâtel blue cheese
served with chives “La Rosière” waffle
- Rillette de féra du lac Léman sur carpaccio de courgettes** 26.-
Whitefish rillette from Lake Geneva served on courgettes carpaccio
- Carpaccio de boeuf suisse, pesto et copeaux de sbrinz
tartare de légumes** 27.-
Swiss beef carpaccio with vegetable tartare
pesto and sbrinz cheese
- Vitello tonnato, roquette et tomates cerises, pommes frites** 30.-
Vitello tonnato, rocket salad and cherry tomatoes with french fries
- Rösti au chèvre “de la Venoge” rôti et viande séchée** 27.-
Potatoes Rösti with “de la Venoge” goat cheese
Swiss alpine air-dried beef



POTAGES / SOUPS

**Potage glacé de petits pois à la menthe fraîche
pignons de pins torréfiés** 15.-

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

Féra du lac Léman et omble de fontaine fumés 25.-

à l'huile de colza de "Christophe Bosson"

salade de pommes de terre et roquette

Lake Geneva féra and brook trout
served with rapeseed oil from "Christophe Bosson"
and potato salad and rocket

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 de pousses d'épinards au chèvre frais d'Aubonne
noisettes torréfiées et oignon rouge** 15.- / 20.-
Baby spinach salad with fresh "Aubonne" goat cheese
roasted hazelnuts and red onion

**Sucrine au poulet de Genève, lard de Begnins
et sauce César au yogourt Suisse** 18.- / 26.-
Sucrin salad with Geneva chicken
cured bacon from Begnins and yoghurt caesar sauce

Mozzarella de bufflonne 22.-
**de "la ferme de la famille Graf" à Bernex (Genève)
fraîcheur de légumes à l'huile d'olive
noix torréfiées et basilic**
Buffalo mozzarella from the Graf family farm in Bernex (Geneva)
fresh vegetables with olive oil, roasted nuts and basil

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

**Filets de truite de la rivière de Bremgarten (Argovie)
à la neuchâteloise
légumes du moment et pommes de terre nature** 42.-
Trout fillets from Bremgarten river
boiled potatoes 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 aux 2 moutardes 24.-
salade verte, salade de pommes de terre ou rösti

Veal sausage, 2 mustard sauce served with green salad
potato salad or potato rösti

Tartare de boeuf 25.- / 38.-
Beef tartare

Côte de porc de Jussy poêlée thym frais et ail confit 42.-
gratin de côtes de blettes

Pan-fried Jussy pork chop with fresh thyme and garlic confit
served with gratin chops of Swiss chard

Pavé de filet de boeuf (CH-220gr) 54.-
os à moelle rôti à la fleur de sel

Beef fillet steak (CH-220 grs) marrow bones with fleur de sel

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
small mixed salad (min. 2 pers.)

Carré d'agneau en croûte d'herbes 46.-
moutarde et miel de fleurs suisse

Herb crusted rack of lamb
mustard and Swiss flower honey

.....


Garnitures : Rösti maison, légumes, frites, pommes nature ou spatzli
Sides dishes: Homemade rösti, vegetables, French fries, boiled potatoes or spatzli

METS AU FROMAGE / CHEESE DISHES



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

***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

PÂTES ET VÉGÉTARIENS / PASTA AND VEGETARIAN DISHES

- Pâtes "380" à la semoule de blé dur** 26.-
Domaine de la terre d'Esise (Genève) aux légumes de saison
Durum wheat pasta from Esise domain land (Geneva)
served with seasonal vegetables.
- Tortellini au pesto, tomates olivettes et sbrinz** 26.-
Tortellini with pesto, plum tomato and Sbrinz
- 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** 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, crème double de la Gruyère et fruits rouges 16.-
Meringue, 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

Soupe de fraises, boule de glace pistache 14.-
brisures de meringue
Strawberries couli with pistachio ice cream meringue chips

Cheesecake et coulis de fruits rouges 15.-
Cheesecake and red fruit coulis

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: 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: IRL

Lamb: IRL

Volaille: CH

Poultry: CH

Boeuf: CH / DE

Boeuf: CH / DE

Perche: CH

Perch: CH

Truite: CH

Trout: CH

Ombles: CH

Brook 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

