



## 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



- Velouté de poireaux, rillettes de féra fumée du lac Léman** 17.-  
Leeks velouté with smoked whitefish rillettes from Lake Geneva
- Oeuf parfait, lentilles vertes de Sauvigny** 19.-  
**écume de lard de Begnins**  
« Perfect egg » with Sauvigny green lentils and cured bacon from Begnins
- Salade de magret de canard** 29.-  
**mariné au miel et herbes de montagne**  
**poires caramélisées et copeaux de foie gras**  
Duck breast salad marinated in honey and mountain herbs caramelized pears and foie gras shavings
- Rösti valaisan et salade verte** 30.-  
**(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
- Escalope de veau “cordon bleu” maison** 48.-  
**jambon de la Borne, Vacherin AOP de “Billens”**  
**légumes de saison et macaronis gratinés**  
Homemade veal cutlet “cordon bleu” style  
Fribourg smoked ham, Vacherin from Fribourg Billens region  
seasonal vegetables and macaroni and cheese bake



## POTAGES / SOUPS

---

- Crème de céleri et poire parfumée à la williamine** 16.-  
Creamy celery and pear soup flavoured with Williamine brandy
- 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 fumée du lac Léman** 26.-  
**mille-feuille de poire, betterave rouge et noix torréfiée**  
Smoked Geneva lake whitefish served  
mille-feuille pastry filled  
pear, beetroot and roasted hazelnuts
- 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 doucette, oeuf poché, lard de Begnins  
vieux gruyère affinage 24 mois** 16.- / 20.-  
Lamb's lettuce with poached egg, cured bacon from Begnins  
old Gruyère cheese (24 months)

**Filet de poulet poêlé de la campagne genevoise  
mariné au miel de "Stéphanie" (Genève)  
chicorée pain de sucre au yogourt bio** 19.- / 27.-  
Pan-fried free range chicken fillet from Geneva marinated in honey  
from "Stéphanie", served with sugarloaf chicory  
organic yoghurt

**Salade d'endives au Bleuchâtel, noix et pomme rouge** 14.- / 19.-  
Chicory salad with Bleuchâtel cheese  
red apple and nuts

## POISSONS / FISH

---



**Filets de perches du lac Léman  
beurre citronné et salade verte** 48.-  
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)  
Pommes de terre nature à la fleur de sel et légumes** 43.-  
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 IGP aux lentilles vertes de Sauverny 30.-**  
**potatoes nature**

Longeole sausage, Sauverny green lentils and potatoes

**Tartare de boeuf 26.- / 39.-**  
Beef tartare



**Filet mignon de porc du domaine "Chateau-du-Crest" à Jussy 44.-**  
**sauce crémeuse aux noisettes et pressé de topinambour**

Pork fillet mignon from "Chateau-du-Crest" farm  
creamy Jerusalem artichoke and hazelnuts sauce

**Côte de boeuf Suisse (400gr) 61.-**  
**maturée à 3 semaines minimum et beurre "Armures"**

Swiss beef prime rib (400 grams) cured at 3 weeks  
"Armures" butter

**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, small mixed salad (min. 2 pers.)

---

**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** (port.) **7.20**  
Raclette (melted cheese) and potatoes

**Assiette de Malakoff** **25.-**  
**salade de mesclun et viande séchée du Valais**  
Malakoff cheese plate, salad of mesclun Swiss alpine air-dried beef

**Fondue moitié-moitié\*** (p/pers) **29.-**  
Cheese fondue (Vacherin & Gruyère)\*

**Fondue à la tomate\*** (p/pers) **30.-**  
Tomato and cheese fondue\*

**Fondue moitié-moitié avec une pointe de Bleuchâtel\*** (p/pers) **30.-**  
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) **34.-**  
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 / "crouete au fromage" are prepared with white wine

## PATES ET VEGETARIENS / PASTA AND VEGETARIAN DISHES

---

- Tagliatelles fraîches aux légumes de saison** 26.-  
**pesto et roquette**  
Fresh tagliatelle and seasonal vegetables  
pesto and rocket salad
- Macaronis montagnards au jambon de la Borne** 23.-  
**Vacherin et crème double**  
Swiss alpine macaroni with traditional smoked ham from Fribourg  
Gruyère double cream and Vacherin cheese
- 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

---

- Macaronis montagnards à la sauce tomate et crème** 13.-  
Swiss alpine macaroni with creamy tomato sauce
- Steak haché de bœuf** 16.-  
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

---



<b>Tarte aux fruits de saison</b> Homemade seasonal fruit tart	12.-
<b>Tarte au vin cuit</b> Swiss "vin cuit" classic tart	12.-
<b>Crème caramel de ma grand-mère Emma</b> My grandmother Emma's crème caramel	12.-
<b>Salade d'agrumes</b> Citrus fruit salad	12.-
<b>Mousse au chocolat suisse et Ovomaltine</b> Swiss chocolate mousse with Ovomaltine	13.-
<b>Crème brûlée</b> Crème brûlée	13.-
<b>Tarte tatin aux pommes</b> <b>boule vanille ou crème de la Gruyère</b> Tarte tatin with vanilla ice cream or Gruyère double cream	14.-
<b>Meringue, crème double de la Gruyère</b> Meringue, 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>Fondant au chocolat "Frey" et crème de la Gruyère</b> "Frey" chocolate lava cake with Gruyère double cream	14.-
<b>Tiramisu</b> Tiramisu	14.-
<b>Cerises à l'eau-de-vie</b> Cherries macerated in brandy	15.-



## GLACES ARTISANALES SUISSES / SWISS ARTISANAL ICE CREAMS

---

	<b>Coupe Armures</b>	<b>15.-</b>
	<b>glaces vanille et café, meringue crème double de la Gruyère et espresso</b>	
	Vanilla and coffee ice creams, meringue Gruyère double cream and espresso	
	<b>Sorbet Williamine</b>	<b>15.-</b>
	<b>sorbet poire avec Williamine</b>	
	Pear sorbet with Williamine pear brandy	
	<b>Sorbet valaisan</b>	<b>15.-</b>
	<b>sorbet abricot du Valais avec liqueur d'abricot</b>	
	"Valais" apricot sorbet with apricot brandy	
	<b>Sorbet pomme avec eau-de-vie de pommes du Valais</b>	<b>15.-</b>
	Apple sorbet with "Valais" apple brandy	
	<b>Colonel</b>	<b>15.-</b>
	<b>sorbet citron avec vodka</b>	
	Lemon sorbet with vodka	
	<b>Glaces (2 boules) : vanille, chocolat, café, pistache, caramel beurre salé</b>	<b>9.-</b>
	Ice cream (2 scoops): vanilla, chocolate, coffee, pistachio, salted butter caramel	
	<b>Sorbets (2 boules) : chocolat, pomme, abricot du Valais, citron, poire, framboise, orange sanguine</b>	<b>9.-</b>
	Sorbet (2 scoops): chocolate, apple, "valais" apricot, lemon, pear, raspberry, blood orange	



.....

**Wi-Fi: Hotel Les Armures Password: 2024**

**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

**Boeuf: CH / DE**  
Beef: CH / DE

**Volaille: CH**  
Poultry: CH

**Agneau : NZ**  
Lamb : NZ

**Perche: Lac Léman**  
Perch: Lake Geneva

**Féra: CH**  
White fish: 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

