



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



Soupe au Vacherin AOP de “Billens” et croûtons 16.-
Soup of Vacherin from Fribourg Billens region, served with croutons

**Foie gras de canard “maison”
poire aux épices douces, chutney aux oignons rouges et toasts** 26.- / 36.-
Home-made foie gras terrine with gently spiced pears
red onion chutney and toasts

Saucisse aux choux et papet vaudois 30.-
Smoked porked and sour cabbage sausage,
leek and potato stew

Souris d’agneau confite au miel, romarin et ail 48.-
Gratin de cardons “Genève” et pommes de terre grenaille
Slow-cooked lamb shank preserved in honey, rosemary and garlic
Geneva cardoon gratin with “grenaille” baby potatoes



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 / "croûte 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



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

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: 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

