



RESTAURANT LES ARMURES

Notre Histoire

Le Restaurant les Armures, situé entre la maison Tavel (12e 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 17e 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

**Potage de pommes de terre vitelotte
noisettes et viande séchée** 15.-

Vitelotte potatoes soup served with dried meat and hazelnuts

**Asperges vertes et œuf poché
sauce maltaise** 25.-

Green asparagus and poached egg with Maltese sauce

**Risotto crémeux
asperges vertes en manteau de lard de Begnins snackées** 32.-

Creamy homemade risotto
"Begnins" bacon wrapped green asparagus

**Grenadin de veau aux morilles
pommes de terre grenailles et légumes du moment** 62.-

Veal grenadin with morels
grilled potatoes and seasonal vegetables




POTAGES / SOUPS

| | |
|--|------|
| Crème de céleri et poire parfumée à la williamine Creamy celery and pear soup flavoured with Williamine brandy | 16.- |
| Soupe du chalet Traditional soup with pasta, vegetables, bacon, Gruyère cheese | 14.- |
| Soupe suisse à l'oignon Swiss onion soup | 15.- |


ENTREES / STARTERS

| | |
|--|-------------|
| Viande séchée du Valais Swiss alpine air-dried beef | 19.- / 30.- |
| Planchette de lard de Begnins et viande séchée du Valais Cured bacon from Begnins and Swiss alpine air-dried beef | 19.- / 30.- |
| Planchette valaisanne Swiss cold cuts selection | 19.- / 30.- |
| Féra fumée du lac Léman mille-feuille de poire, betterave rouge et noix torréfiée Smoked Geneva lake whitefish served mille-feuille pastry filled pear, beetroot and roasted hazelnuts | 26.- |
| Escargots du “ Mont d’or ” (6pcs) Snails from “ Mont d’or ” | 17.- |

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)** 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 Bleauchâtel cheese red apple and nuts

POISSONS / FISH

- 
- Filets de perches du Lac Léman beurre citronné et salade verte** 51.-
Lake Geneva perch fillets with lemon butter sauce and a green salad
- Filets de féra du lac léman à la Nyonnaise (croûtons, beurre blanc et noisettes)** 43.-
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

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



Filet mignon de porc du domaine "Château-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, vegetables, pesto and rocket 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, 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.) **8.-**
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



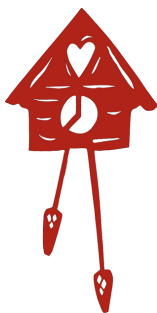
Nos fondues et croûtes au fromage contiennent du vin blanc

Cheese fondue / “croûte au fromage” are prepared with white wine

PATES ET VEGETARIENS / PASTA AND VEGETARIAN DISHES

- Tagliatelles fraîches aux légumes de saison
pesto et roquette** 26.-
Fresh tagliatelle and seasonal vegetables
pesto and rocket salad
- Macaronis montagnards au jambon de la Borne
Vacherin et crème double** 23.-
Swiss alpine macaroni with traditional smoked ham from Fribourg
Gruyère double cream and Vacherin cheese
- Tarte fine aux légumes du moment
roquette et copeaux de vieux Gruyère affinage 24 mois** 25.-
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 boeuf** 16.-
Hamburger steak
- Escalope de veau panée** 19.-
Breaded veal cutlet
- Filets de perches du lac Léman, sauce citronnée** 26.-
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 CREAM

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



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

