



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

Velouté d'asperges vertes Green asparagus soup	16.-
Soupe du chalet Traditional soup with pasta, vegetables, bacon, Gruyère cheese	15.-
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 Pear, beetroot "mille-feuille" roasted nuts	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, curred 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 aux deux moutardes 24.-
salade verte, salade de pommes de terre ou rösti
Veal sausage, two mustard sauce served with green salad
potato salad or potato rösti

Tartare de boeuf 27.- / 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

Escalope de veau panée, salade de roquette, brisures de sbrinz 45.-
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

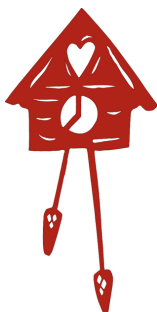
PATES ET VEGETARIENS / PASTA AND VEGETARIAN DISHES

**Tagliatelles fraîches aux légumes de saison
pesto et roquette** 26.-
Fresh tagliatelle and seasonal vegetables
pesto and rocket salad

**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



Tagliatelles fraîches à la sauce tomate et crème 13.-
Fresh tagliatelle 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 12.-
Homemade seasonal fruit tart

Tarte au vin cuit 12.-
Swiss “vin cuit” classic tart

Crème caramel de ma grand-mère Emma 12.-
My grandmother Emma’s crème caramel

Salade d’agrumes 12.-
Citrus fruit salad

Mousse au chocolat suisse et Ovomaltine 13.-
Swiss chocolate mousse with Ovomaltine

Crème brûlée 13.-
Crème brûlée

Tarte tatin aux pommes 14.-
boule vanille ou crème de la Gruyère
Tarte tatin with vanilla ice cream or Gruyère double cream

Meringue, crème double de la Gruyère 14.-
Meringue, Gruyère double cream

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

Cheesecake 14.-
caramel au beurre baratte salé du pays de Fribourg
Cheesecake
salted churned butter caramel from the Fribourg region

Cerises à l'eau-de-vie 15.-
Cherries macerated in brandy



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

