



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

Gaspacho de tomate genevoise 16.-
Geneva tomato gazpacho

**Salade de cervelas au vieux gruyère
huile de colza de "Christophe Bosson Genève"** 22.-
"Cervelas" salad with extra-mature gruyère cheese
rapeseed oil from "Christophe Bosson Genève"

**Vitello tonnato, salade de roquette et copeaux de Sbrinz
pommes frites** 34.-
Vitello tonnato, rocket salad and Sbrinz cheese
French fries

**Roastbeef froid, sauce tartare au yogourt suisse
pommes frites et salade panachée** 36.-
Cold roast beef with Swiss yoghurt tartar sauce
french fries and mixed salad



POTAGES / SOUPS

Velouté glacé de petits pois à la menthe	16.-
Sérac et croûtons	
Cold pea soup and mint	
Sérac cheese and croutons	
Soupe du chalet	16.-
Traditional soup with pasta, vegetables, bacon, Gruyère cheese	
Soupe suisse à l'oignon	16.-
Swiss onion soup	

ENTREES / STARTERS

Viande séchée du Valais	20.- / 30.-
Swiss alpine air-dried beef	
Planchette de lard de Begnins et viande séchée du Valais	22.- / 32.-
Cured bacon from Begnins and Swiss alpine air-dried beef	
Planchette valaisanne	20.- / 30.-
Swiss cold cuts selection	
Rillette de féra du lac Léman, pickles de légumes	26.-
White fish rillette from Lake Geneva, vegetable pickles	
Os à moëlle rôti et fleur de sel, thym frais et toasts	18.-
Roast marrow bone with "fleur de sel", fresh thyme and toast	
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



Mousse de chèvre d'Aubonne au shiso 21.-
carpaccio de betterave rouge, huile de noix et pousses d'épinards
Mousse of Aubonne goat's cheese with shiso
red beetroot carpaccio, walnut oil and baby spinach salad

Salade campagnarde au poulet de Genève et lard de Begnins 20.- / 27.-
copeaux de Sbrinz, croûtons et sauce César
Geneva chicken salad, Cured bacon from Begnins
sbrinz cheese shavings, croutons and Caesar sauce

Mozzarella de bufflonne de la ferme "Graff" à Bernex 24.-
trilogie de tomates, basilic rouge
émulsion de concombre et pomme verte
Buffalo mozzarella from the "Graff" farm in Bernex, trilogy of tomatoes
red basil, cucumber and green apple emulsion

POISSONS / FISH



Filets de perches du Lac Léman 51.-
beurre citronné et salade verte
Lake Geneva perch fillets with lemon butter sauce
and a green salad

Filets de féra du Lac Léman au thym et fleur de sel 43.-
huile de colza de "Christophe Bosson Genève"
tian de légumes d'été
White fish fillet from lake Geneva, thyme and "fleur de sel"
rapeseed oil from "Christophe Bosson Genève"
tian of summer vegetables

VIANDES / MEAT

Schüblig grillé de St-Gall, Thomy aux herbes des Alpes suisses 25.-
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 25.-
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



Côte de porc (300gr) du domaine "Château-du-Crest" à Jussy 44.-
crème d'ail, mousseline de pomme de terre "Agria"
légumes de saison

Pork chop from "Chateau-du-Crest" farm
garlic cream, "Agria" potato mousseline
seasonal vegetables

Tagliata de filet de boeuf suisse (220gr) 55.-
maturé à 3 semaines minimum, sauce "Armures"

Swiss beef filet (220 grams) cured at 3 weeks
"Armures" sauce

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 46.-

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 deux Malakoff **25.-**

salade de mesclun et viande séchée du Valais

Two 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



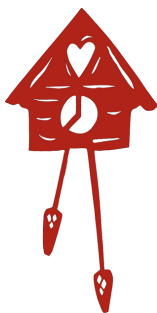
Nos fondues et croûtes au fromage contiennent du vin blanc

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

PATES ET VEGETARIENS / PASTA AND VEGETARIAN DISHES

- Tortellinis sauce crémeuse au citron, basilic
tomates cerise de la campagne genevoise** 28.-
Tortellini with lemon cream sauce and basil
cherry tomatoes from the Geneva countryside
- Tagliatelles fraîches aux légumes de saison
pesto et roquette** 28.-
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, crème et gruyère** 15.-
Fresh tagliatelle with creamy tomato sauce and gruyère cheese
- 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 abricots et marjolaine** 12.-
Homemade apricot tart with marjoram
- Crème caramel de ma grand-mère Emma** 12.-
My grandmother Emma's crème caramel
- Mousse au chocolat suisse et Ovomaltine** 13.-
Swiss chocolate mousse with Ovomaltine
- Crème brûlée à la vanille de Madagascar** 14.-
Crème brûlée with Madagascar vanilla
- Tarte tatin aux pommes** 14.-
boule vanille ou crème de la Gruyère
Tarte tatin with vanilla ice cream or 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
- Soupe de fraise et boule de glace fraise basilic** 15.-
brisure de meringue
Strawberry soup with a scoop of strawberry-basil ice cream
broken meringue
- Cheesecake au coulis de fruits rouges** 15.-
Cheesecake red fruit coulis
- Meringue, crème double de la Gruyère et fruits rouges** 17.-
Meringue, Gruyère double cream and red fruit
- 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 expresso Vanilla and coffee ice creams, meringue Gruyère double cream and expresso	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

Perche: Lac Léman

Perch: Lake Geneva

Volaille: CH

Poultry: CH

Féra: CH

White fish: CH

Boeuf: CH / DE

Beef: CH / DE

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

