



## 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

---

**Velouté de butternut et graines de courge torrifiées** 16.-  
Butternut cream soup with roasted pumpkin seeds

**Salade de figues fraîches, bleu de Fribourg  
jambon cru du Valais et noix torrifiées** 26.-  
Fresh figs salad, Fribourg blue cheese  
Valais cured ham and roasted walnuts

**Rösti valaisan et salade verte** 30.-  
**(raclette, oeuf au plat, lard sec, cornichons et oignons)**  
Crisp rösti potatoes "Valaisan style" and green salad  
(raclette cheese, fried egg, dried bacon, pickled gherkins and onions)

**Rösti au chèvre "de la Venoge" rôti, viande séchée et salade verte** 30.-  
Crisp rösti potatoes with "de la Venoge" goat cheese  
Swiss alpine air-dried beef and green salad

**Longeole I.G.P aux lentilles vertes de Sauverny et pommes nature** 30.-  
Longeole sausage with Sauverny (GE) lentils and boiled potatoes



## POTAGES / SOUPS

---

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

## ENTREES / STARTERS

---

<b>Viande séchée du Valais</b>	20.- / 30.-
Swiss alpine air-dried beef	
<b>Planchette de lard de Begnins et viande séchée du Valais</b>	22.- / 32.-
Cured bacon from Begnins and Swiss alpine air-dried beef	
<b>Planchette valaisanne</b>	20.- / 30.-
Swiss cold cuts selection	
<b>Rillette de féra du lac Léman, pickles de légumes</b>	26.-
White fish rillette from Lake Geneva, vegetable pickles	
<b>Os à moëlle rôti et fleur de sel, thym frais et toasts</b>	18.-
Roast marrow bone with "fleur de sel", fresh thyme and toast	
<b>Escargots du " Mont d'or " (6pcs)</b>	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 filets with lemon butter sauce  
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 maison, 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

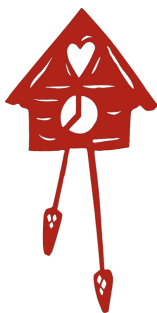
## PATES ET VEGETARIENS / PASTA AND VEGETARIAN DISHES

---

- 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 truite de la rivière de Bremgarten (Argovie) sauce vierge** 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

---

<b>Tarte aux fruits de saison</b> Homemade seasonal fruit tart	12.-
<b>Crème caramel de ma grand-mère Emma</b> My grandmother Emma's crème caramel	12.-
<b>Mousse au chocolat suisse et Ovomaltine</b> Swiss chocolate mousse with Ovomaltine	13.-
<b>Crème brûlée à la vanille de Madagascar</b> Crème brûlée with Madagascar vanilla	14.-
<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>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>Soupe de fraise et boule de glace fraise basilic</b> <b>brisure de meringue</b> Strawberry soup with a scoop of strawberry-basil ice cream broken meringue	15.-
<b>Cheesecake au coulis de fruits rouges</b> Cheesecake red fruit coulis	15.-
<b>Meringue, crème double de la Gruyère et fruits rouges</b> Meringue, Gruyère double cream and red fruit	17.-
<b>Cerises à l'eau-de-vie</b> Cherries macerated in brandy	15.-



## GLACES ARTISANALES SUISSES/ SWISS ARTISANAL ICE CREAM

---

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



**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

