



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 châtaignes aux cèpes poêlés 16.-
Chestnut soup with pan fried porcini mushrooms

**Salade automnale et filets de faisan déglacés au Xeres
raisins blancs et noirs, coings, betterave rouge et noix torréfiées** 26.-
Autumn salad and pheasant fillets deglazed with Xeres vinegar
white and black grapes, quinces, red beetroot and roasted walnuts

**Filet de sanglier sauce Diane
chou rouge, marrons glacés, poire au vin rouge et spätzli** 46.-
Wild boar fillet with Diane sauce
red cabbage, glazed chestnuts, pear in red wine and spätzli

**Pavé de cerf sauce Grand-Veneur
chou rouge, marrons glacés, poire au vin rouge et spätzli** 48.-
Venison steak with Grand-Veneur sauce
red cabbage, glazed chestnuts, pear in red wine and spätzli



POTAGES / SOUPS

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

**Carpaccio de féra fumée du lac Léman
huile de noisettes et balsamique blanc** 26.-
Smoked Geneva Lake whitefish carpaccio
hazelnut oil and white Balsamic vinegar

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
carpaccio de betterave rouge, huile de noix et pousses d'épinards** 21.-
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
copeaux de Sbrinz, croûtons et sauce César** 20.- / 27.-
Geneva chicken salad, Cured bacon from Begnins
sbrinz cheese shavings, croutons and Caesar sauce

POISSONS / FISH

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



**Filets de féra du Lac Léman à la Nyonnaise
(croûtons, beurre blanc et noisettes)
Pommes de terre nature à la fleur de sel
légumes du moment** 43.-
White fish fillet from lake Geneva
(croutons, hazelnuts and butter sauce)
boiled potatoes, salt blossom and seasonal 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

Filet de boeuf suisse (220gr), maturé à 3 semaines minimum 55.-
sauce "Armures" et légumes de saison

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

Sides dishes: Homemade rösti, vegetables, French fries, boiled potatoes or spätzli

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



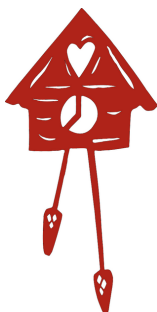
Nos fondues et croûtes au fromage contiennent du vin blanc

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

PATES ET VEGETARIENS / PASTA AND VEGETARIAN DISHES

Tortellinis aux bolets Tortellini with mushrooms	28.-
Tagliatelles fraîches aux légumes de saison pesto et roquette Fresh tagliatelle and seasonal vegetables pesto and rocket salad	28.-
Tarte fine aux légumes du moment roquette et copeaux de vieux Gruyère affinage 24 mois Thin-crust vegetable tart, rocket leaves shavings of Gruyère cheese matured 24 months	25.-
Rösti nature et salade verte Crisp rösti potatoes and mesclun salad	19.-

LE COIN DES PETITS / CHILDREN'S MENU



Tagliatelles fraîches à la sauce tomate, crème et gruyère Fresh tagliatelle with creamy tomato sauce and gruyère cheese	15.-
Steak haché de boeuf Hamburger steak	16.-
Escalope de veau panée Breaded veal cutlet	19.-
Jambon fribourgeois fumé de la Borne (chaud ou froid) Fribourg smoked ham (served warm or cold)	12.-

DESSERTS/ DESSERTS

Tarte aux fruits de saison 12.-
Homemade seasonal fruit tart

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

Cheesecake 15.-
caramel au beurre baratte salé du pays de Fribourg
Cheesecake
salted churned butter caramel from the Fribourg region

Meringue, crème double de la Gruyère 15.-
Meringue, Gruyère double cream

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

Fîgues rôties au miel de Stéphanie (Genève) et Porto 16.-
glace cannelle
Roasted figs with Stéphanie's honey (Geneva), port wine
cinnamon ice cream

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

Faisan: GB / FR

Pheasant: GB / FR

Perche: Lac Léman

Perch: Lake Geneva

Volaille: CH

Poultry: CH

Sanglier: FR

Wild boar: FR

Féra: CH

White fish: CH

Boeuf: CH / DE

Beef: CH / DE

Cerf: AT / NZ

Venison: AT / NZ

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

