



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 d'asperges vertes 16.-
crumble au lard de Begnins et sbrinz
Green asparagus soup
crumble of cured bacon from Begnins and sbrinz cheese

Asperges vertes, oeuf poché de la ferme du Lignon 25.-
sauce hollandaise maison
Green asparagus, poached egg from "La Ferme du Lignon"
homemade hollandaise sauce

Cordon bleu de veau 48.-
Jambon du domaine "Château-du-Crest" à Jussy et Vacherin fribourgeois
tagliatelles fraîches et tomates cerises
Veal "cordon bleu"
Ham from the 'Château-du-Crest' farm in Jussy and Fribourg Vacherin
fresh tagliatelle and cherry tomatoes

Côtes d'agneau d'Appenzell aux herbes fraîches 52.-
jus au thym, pommes grenaille et légumes grillés
Appenzell lamb chops and fresh herbs
thyme juice, grenaille potatoes and grilled vegetables



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 genevoise 22.- / 32.-
Geneva cold cuts selection



Oeuf meurette de la "Ferme du Lignon" 18.-
Lard de Begnins et croûtons
Poached egg in red wine sauce from "Ferme du Lignon"
cured bacon from Begnins and croutons

Rillette de féra du lac Léman 27.-
choux-fleur et brocoli en salade
White fish rillette from Lake Geneva,
cauliflower and broccoli salad

Escargots du "Mont d'or" (6pcs) 17.-
Snails from "Mont d'or"

SALADES / SALADS

Salade de mesclun 9.-
Mesclun salad

Salade panachée 12.-
Mixed salad



Endives au Bleuchâtel, pommes vertes et noix torréfiées 15.- / 20.-
Chicory salad with blue cheese from Neuchâtel
green apples and roasted walnuts

**Salade de sucrine au poulet de Genève caramélisé au miel
dés d'Appenzeller et croûtons** 27.-
Sucrine lettuce, Geneva chicken caramelized with honey
Appenzeller cheese cubes and croutons

POISSONS / FISH

Blanquette de brochet du Lac Léman 46.-
pommes de terre nature à la fleur de sel et légumes du moment
Pike blanquette from lake Geneva
boiled potatoes and salt blossom, seasonal vegetables



Filets de truite de la rivière de Bremgarten (Argovie) 42.-
beurre citronné et salade verte
Trout fillets from Bergarten river
lemon butter sauce and green salad

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



Tomahawk de porc du domaine "Château-du-Crest" à Jussy 48.-
croûte à la moutarde, oignons frits et jus d'ail aux herbes
gratin de pommes de terre genevois et légumes de saison

Pork tomahawk from the 'Château-du-Crest' farm in Jussy
mustard crust, fried onions, garlic and herbs juice,
Geneva potatoes gratin and 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 Raclette (melted cheese) and potatoes	(port.)	8.-
Assiette de deux Malakoff salade de mesclun et viande séchée du Valais Two Malakoff cheese plate, salad of mesclun Swiss alpine air-dried beef		25.-
Fondue moitié-moitié* Cheese fondue (Vacherin & Gruyère)*	(p / pers)	29.-
Fondue à la tomate* Tomato and cheese fondue*	(p / pers)	30.-
Fondue moitié-moitié avec une pointe de Bleuchâtel* Cheese fondue with a touch of blue cheese from Neuchâtel*	(p / pers)	30.-
Fondue aux bolets* Cheese fondue with mushrooms*	(p / pers)	32.-
Fondue paysanne (bolets et lardons)* Cheese fondue (with mushrooms and bacon)*	(p / pers)	34.-
Croûte au fromage nature Traditional Swiss cheese dish with bread dipped in wine covered with melted cheese		21.-
Croûte au fromage, jambon de la Borne et œuf au plat “Croûte au fromage”, Fribourg smoked ham and fried egg		25.-
Assortiment de fromages suisses Vieux Gruyère, Vacherin et Tomme fleurette au lait cru Selection of Swiss cheese		15.-

***Servie avec pomme de terre sur demande**

*With potatoes on request



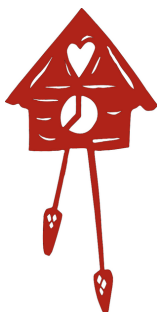
Nos fondues et croûtes au fromage contiennent du vin blanc

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

PATES ET VEGETARIENS / PASTA AND VEGETARIAN DISHES

- Pâte “380” du domaine d’Esize (Genève)** 28.-
sérac, pousse d’épinards et noix torrêfiées
Durum wheat pasta from “domaine d’Esize” (Geneva)
sérac cheese, spinach leaves and roasted walnuts
- Tagliatelles fraîches aux légumes de saison** 28.-
pesto et roquette
Fresh tagliatelle and seasonal vegetables
pesto and rocket salad
- Tarte fine aux légumes du moment** 25.-
roquette et copeaux de vieux Gruyère affinage 24 mois
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
- Jambon du domaine “Château-du-Crest” à Jussy (chaud ou froid)** 13.-
Ham from the ‘Château-du-Crest’ farm in Jussy (served warm or cold)

DESSERTS/ DESSERTS

Tarte du moment 12.-
Homemade 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

Strûdel aux pommes et boule de glace vanille 14.-
Apple Strûdel and vanilla ice 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

Assiette tout chocolat 17.-
fondant au chocolat, glace chocolat
quenelle de ganache chocolat et brisure de chocolat
Full chocolate plate
chocolate fondant, chocolate ice cream
quenelle of chocolate ganache and chocolate chips

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

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



GLACES ARTISANALES SUISSES/ SWISS ARTISANAL ICE CREAM

Coupe Armures 15.-

**glaces vanille et café, meringue
crème double de la Gruyère et expresso**

Vanilla and coffee ice creams, meringue
Gruyère double cream and expresso

Sorbet Williamine 15.-

sorbet poire avec Williamine

Pear sorbet with Williamine pear brandy

Sorbet valaisan 15.-

sorbet abricot du Valais avec liqueur d'abricot

"Valais" apricot sorbet with apricot brandy

Sorbet pomme avec eau-de-vie de pommes du Valais 15.-

Apple sorbet with "Valais" apple brandy

Colonel 15.-

sorbet citron avec vodka

Lemon sorbet with vodka

Glaces (2 boules) : vanille, chocolat, café, pistache, 9.-

caramel beurre salé

Ice cream (2 scoops): vanilla, chocolate, coffee, pistachio,
salted butter caramel

Sorbets (2 boules) : chocolat, pomme, abricot du Valais, 9.-

citron, poire, framboise, orange sanguine

Sorbet (2 scoops): chocolate, apple, "valais" apricot,
lemon, pear, raspberry, blood orange





Wi - Fi : Hotel Les Armures

Password : 2025

**Pour plus d'informations sur les allergènes dans vos plats
veuillez vous adresser à notre personnel**

For more information about food allergens please ask our staff

ORIGINE DE NOS PRODUITS

ORIGIN OF OUR PRODUCTS

Veau, Porc: CH

Veal, Pork: CH

Volaille: CH

Poultry: CH

Brochet: CH Lac Léman

Pike: CH Lake Geneva

Boeuf: CH / DE

Beef: CH / DE

Agneau: CH

Lamb: CH

Truite: CH

Trout: CH

Pains: CH

Breads: 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

