



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

Soupe glacée de concombre 16.-
fromage séré et menthe
Iced cucumber soup
Swiss cheese "séré" and mint

Tartare d'asperges vertes 25.-
œuf poché de la "Ferme du Lignon"
chiffonnade de filet de porc séché de Genève
Green asparagus tartare
poached egg from "La Ferme du Lignon"
chiffonnade of Geneva cured pork fillet

Rösti valaisan et salade verte 32.-
(raclette, œuf au plat, lard sec, cornichons et oignons)
Crisp rösti potatoes "Valaisan style"
fried eeg raclette cheese, dried bacon, pickled gherkins, onions
green salad

Carpaccio de boeuf suisse 36.-
pesto, brisures de sbrinz, roquette et pommes frites
Swiss beef carpaccio
pesto, sbrinz cheese, rocket salad and French fries



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	

Rillettes de féra du lac Léman	27.-
choux-fleur et brocoli en salade	
White fish rillettes 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 Bremgarten river
lemon butter sauce and green salad

VIANDES / MEAT

.....

Schübli 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 (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



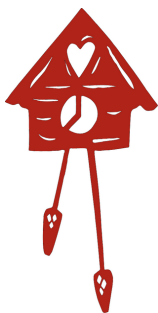
Nos fondues et croûtes au fromage contiennent du vin blanc

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

PATES ET VEGETARIENS / PASTA AND VEGETARIAN DISHES

- | | |
|---|-------------|
| Pâtes “380” du domaine d’Esize (Genève)
sérac, pousse d’épinards et noix torréfiées
Durum wheat pasta from “domaine d’Esize” (Geneva)
sérac cheese, spinach leaves and roasted walnuts | 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 du domaine “Château-du-Crest” à Jussy (chaud ou froid)
Ham from the ‘Château-du-Crest’ farm in Jussy (served warm or cold) | 13.- |

DESSERTS/ DESSERTS



Tarte du moment Homemade fruit tart	12.-
Crème caramel de ma grand-mère Emma My grandmother Emma's crème caramel	12.-
Mousse au chocolat suisse et Ovomaltine Swiss chocolate mousse with Ovomaltine	13.-
Crème brûlée à la vanille de Madagascar Crème brûlée with Madagascar vanilla	14.-
Strûdel aux pommes et boule de glace vanille Apple Strûdel and vanilla ice cream	14.-
Trio helvète 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	14.-
Assiette tout chocolat 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	17.-
Meringue, crème double de la Gruyère Meringue, Gruyère double cream	15.-
Cerises à l'eau-de-vie Cherries macerated in brandy	15.-



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 : 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

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

