



## 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  
fromage séré et menthe**

16.-

Iced cucumber soup  
Swiss cheese "séré" and mint

**Tomme vaudoise panée et viande séchée du Valais  
salade de mesclun, noix torréfiées**

28.-

Breaded tomme Vaudoise with Swiss alpine air-dried beef  
mesclun salad, roasted walnuts

**Roastbeef froid, sauce tartare  
pommes frites et salade panachée**

34.-

Cold roast beef, tartar sauce  
french fries and mixed salad

**Salsiccia Ticinese, salade de pommes de terre au yogourth  
roquette, brisures de sbrinz**

36.-

Roast sausage from Ticino, potato salad with yoghurt sauce  
rocket and sbrinz cheese



## POTAGES / SOUPS

---

|                        |      |
|------------------------|------|
| <b>Soupe du chalet</b> | 16.- |
|------------------------|------|

Traditional soup with pasta, vegetables, bacon, Gruyère cheese

|                                                  |      |
|--------------------------------------------------|------|
| <b>Cappuccino glacé de tomates et Bleuchâtel</b> | 16.- |
|--------------------------------------------------|------|

|                                                        |  |
|--------------------------------------------------------|--|
| <b>bricelet artisanal à la ciboulette “La Rosière”</b> |  |
|--------------------------------------------------------|--|

Iced cappuccino with tomatoes and Bleuchâtel cheese  
chives “La Rosière” waffle

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| <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 genevoise</b> | 22.- / 32.- |
|-----------------------------|-------------|

Geneva cold cuts selection

|                                                   |      |
|---------------------------------------------------|------|
| <b>Fraîcheur d'aubergines, tomates et burrata</b> | 23.- |
|---------------------------------------------------|------|

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>pesto et noix torréfiées</b> |  |
|---------------------------------|--|

Cold eggplants, tomatoes and burrata  
pesto and roasted walnuts

|                                             |      |
|---------------------------------------------|------|
| <b>Carpaccio de féra fumée du Lac Léman</b> | 28.- |
|---------------------------------------------|------|

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <b>tartare d'avocat et melon</b> |  |
|----------------------------------|--|

Carpaccio of smoked Lake Geneva white fish  
avocado and melon tartar

|                                          |      |
|------------------------------------------|------|
| <b>Escargots du “ Mont d’or ” (6pcs)</b> | 17.- |
|------------------------------------------|------|

Snails from “ Mont d’or ”

## SALADES / SALADS

---

**Salade de mesclun** 9.-  
Mesclun salad

**Salade panachée** 12.-  
Mixed salad



**Jeunes pousses d'épinards, chèvre d'Aubonne  
noisettes torréfiées et oignons rouges** 18.- / 22.-  
Sweet Aubonne goat's cheese, baby spinach salad  
roasted hazelnuts and red onions

**Iceberg et poulet de Genève au granola maison  
lard de Begnins, copeaux de sbrinz** 28.-  
Iceberg salad with granola crispy Geneva chicken  
cured bacon from Begnins and sbrinz cheese

## POISSONS / FISH

---

**Filets de perches du Lac Léman  
beurre citronné et salade verte** 52.-  
Lake Geneva perch fillets  
lemon butter sauce and a green salad



**Filets de truite de rivière de Bremgarten (Argovie) à la nyonnaise  
légumes et pommes nature** 44.-  
Trout fillets from Bremgarten river  
croutons, hazelnuts in butter lemon sauce  
vegetables and boiled potatoes

## **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 28.- / 40.-**  
Beef tartare



**Côte de porc fermière du domaine "Château-du-Crest" à Jussy 48.-**  
**tian de légumes, pommes fondantes**  
**ail confit au lait et jus réduit**

Pork chop from the 'Château-du-Crest' in Jussy  
tian of vegetables, potatoes  
garlic confit with milk and reduced juice

**Filet de boeuf suisse (220gr) maturé 3 semaines minimum 56.-**  
**"Beurre Armures", légumes de saison et frites maison**

Swiss beef filet (220 grams) cured at 3 weeks  
"Armures Butter", seasonal vegetables and French fries

**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** **22.-**  
Traditional Swiss cheese dish with bread dipped in wine covered with melted cheese

**Croûte au fromage** **26.-**  
**Jambon du domaine "Château-du-Crest" à Jussy, œuf au plat**  
"Croûte au fromage"  
Ham from the 'Château-du-Crest' farm in Jussy 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

---

**Spaghettis frais aux éclats de pignons, tomates cerises confites  
basilic et coeur de burrata** 30.-

Fresh spaghetti with pine nuts, cherry tomato confit  
basil and burrata

**Tagliatelles fraîches à la crème citronnée, baies roses** 28.-

Fresh tagliatelle with lemon cream, pink peppercorn

**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 (140gr)** 17.-

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

.....

**Tatin d'abricot du valais et romarin** 13.-  
**glace yogourth**

Tatin with Valais apricots and rosemary  
yoghurt ice cream

**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



**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

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

**Cheesecake au coulis de fruits rouges** 16.-  
Cheesecake, red fruit coulis

**Meringue, crème double de la Gruyère et fruits rouges** 17.-  
Meringue, Gruyère double cream and red berries

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

**GLACES ARTISANALES SUISSES/ SWISS ARTISANAL ICE CREAM**

.....



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



.....

**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

**Truite: CH**

Trout: CH

**Boeuf: CH / DE**

Beef: CH / DE

**Perche: Lac Léman**

Perch: Lake Geneva

**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

