



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 poireaux, pommes et croûtons 15.-
Leeks cream soup, apple and crouton

Foie gras de canard “maison” poire aux épices douces 28.- / 37.-
confit d'oignons rouges et toasts
Homemade duck foie gras with sweet spiced pear
red onion confit and toast



Fricassée de porc à la genevoise de la ferme de Josef Meyer 36.-
pommes nature et légumes
Pork fricassee Geneva style from Joseph Meyer's farm
boiled potatoes and vegetables

Souris d'agneau confite au miel et thym 49.-
gratin de cardons épineux de Genève, pommes de terre grenailles
Lamb shank confit with honey and thyme
Gratin of Geneva cardoons, baby potatoes



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

Rillettes de féra fumée du Lac Léman, carpaccio de betterave 28.-
Smoked whitefish rillettes from Lake Geneva, beetroot carpaccio

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

SALADES / SALADS

.....



Salade de mesclun Mesclun salad	9.-
Salade panachée Mixed salad	12.-
Salade d'endives au Bleuchâtel, pomme rouge et noix torréfiées Endive salad with Bleuchâtel cheese, red apple and toasted walnuts	15.- / 21.-
Salade de rampon, chiffonnade de filet de porc séché de Jussy poires rôties Lamb's lettuce salad with finely sliced Jussy dried pork fillet roasted pears	26.-
Sucrine au poulet de Genève, butternut au miel de "Stéphanie" Gruyère affinage 24 mois Little gem lettuce, chicken from Geneva, butternut with 'Stéphanie' honey Gruyère cheese matured 24 months	29.-

POISSONS / FISH

.....



Filets de perches du lac Léman beurre citronné et salade verte Lake Geneva perch fillets lemon butter sauce and green salad	52.-
Filet de féra du lac Léman, crème de champagne "Forget Brimont" légumes et pommes nature White fish fillet from Lake Geneva, Forget Brimont champagne cream sauce vegetables and boiled potatoes	45.-

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.-
légumes du moment, gratin de pommes de terre
ail confit au lait et jus réduit

Pork chop from the 'Château-du-Crest' in Jussy
seasonal vegetables, potatoes gratin
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 fillet (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 aux bolets 28.-

Fresh tagliatelle with mushrooms

**Tarte fine aux champignons du moment
roquette et copeaux d'Appenzeller** 25.-

Thin-crust tart with seasonal mushrooms
rocket salad and shavings of Appenzeller cheese

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 aux pommes, glace cannelle ou glace vanille 13.-
Apple tart tatin, cinnamon ice cream or vanilla 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 caramel beurre salé 16.-
Cheesecake, salted butter caramel

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

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, stracciatella, caramel beurre salé Ice cream (2 scoops): vanilla, chocolate, coffee, stracciatella, 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 : 2026

**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

Sandre: CH

Pike-perch: CH

Boeuf: CH / DE

Beef: CH / DE

Agneau: IRL

Lamb: IRL

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

