



## 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 vitelotte, éclats de noisettes  
crème double de la Gruyère** 16.-

Vitelotte potatoes soup, crushed hazelnuts  
Gruyère double cream

**Asperges vertes, œuf poché de la ferme du Lignon  
sauce hollandaise maison** 26.-

Green asparagus and poached egg  
homemade hollandaise sauce

**Rösti au chèvre “de la Venoge” rôti, viande séchée et salade verte** 32.-

Crisp rösti potatoes with “de la Venoge” goat cheese  
Swiss alpine air-dried beef and green salad

**Pavé de rumsteack sur lit d’asperges vertes  
crème de morilles, pommes de terre grenailles** 48.-

Rump steak medallion on a bed of green asparagus  
morel cream sauce  
roasted 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

**Assiette de Malakoff (2pcs/3pcs)  
salade de mesclun et viande séchée du Valais** 23.- / 29.-  
Malakoff cheese plate (2pcs/3pcs)  
salad of mesclun Swiss alpine air-dried beef

**Rillette de féra fumée du Lac Léman, carpaccio de betterave** 28.-  
Smoked whitefish rillette from Lake Geneva, beetroot carpaccio

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

## SALADES / SALADS

---

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



**Salade panachée** 12.-  
Mixed salad

**Salade d'endives au Bleuchâtel, pomme rouge et noix torréfiées** 15.- / 21.-  
Endive salad with Bleuchâtel cheese, red apple and toasted walnuts

**Salade campagnarde au poulet de Genève et lard de Begnins copeaux de sbrinz et croûtons** 22.- / 29.-  
Country salad with Geneva chicken and cured bacon from Begnins  
Sbrinz cheese shavings and croutons

## POISSONS / FISH

---

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



**Brochet à la soleuroise, crème de chasselas aux câpres légumes du moment et pommes nature** 47.-  
Fillet of pike, Solothurn style, Chasselas wine cream and capers  
Seasonal vegetables and boiled potatoes

## VIANDES / MEAT

---

**Schüblig grillé de St-Gall, Thomy aux herbes des Alpes suisses** 26.-  
**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** 26.-  
**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** 46.-  
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

**Fondue moitié-moitié\*** (p / pers) **29.-**  
Cheese fondue (Vacherin & Gruyère)\*

**Fondue à la tomate\*** (p / pers) **31.-**  
Tomato and cheese fondue\*

**Fondue moitié-moitié avec une pointe de Bleuchâtel\*** (p / pers) **31.-**  
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

---

**Tortellini aux bolets et copeaux de sbrinz** 27.-  
Tortellini with mushrooms and shavings of sbrinz cheese

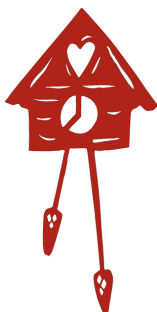
**Tagliatelles fraîches aux légumes de saison, pesto et salade roquette** 30.-  
Fresh tagliatelle with seasonal vegetables, pesto and rocket salad

**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

---

**Tarte maison aux fruits de saison** 13.-  
Homemade tart with seasonal fruit

**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

**Meringue, crème double de la Gruyère et fruits rouges** 18.-  
Meringue, Gruyère double cream and red berries

**Cheesecake aux coulis de fruits rouges** 16.-  
Cheesecake, red berry coulis

**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, stracciatella,** 9.-

**caramel beurre salé**

Ice cream (2 scoops): vanilla, chocolate, coffee, stracciatella,  
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 : 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

**Brochet: Lac Léman**

Pike: Lake Geneva

**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

