



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

Pâté en croûte de porc fermier de Jussy, moutarde au Chasselas 28.-
Pork "pâté en croûte" from Geneva, Chasselas mustard

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



**Chèvre d'Aubonne, jeunes pousses d'épinards, oignons rouges
noisettes torréfiées et tuiles de pain** 19.- / 23.-
Aubonne goat cheese, baby spinach leaves, red onions
toasted hazelnuts and crispy bread tuile

Fraîcheur tomates et pêches, burrata fondante et basilic frais 25.-
Fresh tomatoes and peaches, creamy burrata and fresh basil

**Filet de poulet croustillant de Genève, cœur de sucrine
copeaux de sbrinz, croûtons, tomates cerises et "sauce César"** 28.-
Crispy chicken fillet from Geneva served with baby gem lettuce
sbrinz cheese shavings, croutons, cherry tomatoes, and Caesar dressing

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

**Tagliatelles fraîches aux tomates cerises confites
éclats de pignons de pin et coeur de burrata** 30.-

Fresh tagliatelle with confit cherry tomatoes
toasted pine nuts and creamy burrata

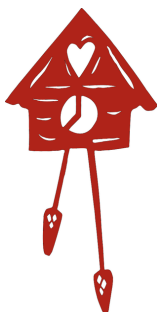
**Tarte fine aux champignons du moment
roquette et copeaux d'Appenzeller** 25.-

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 espresso

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

