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 bolets et brisures de marrons **16.-**
Porcini mushroom cream soup, crumble chestnup

Carpaccio de cerf au coulis d'airelles **25.-**
noix torréfiées et pickles de chanterelles
Deer carpaccio, cranberries coulis
roasted walnuts and chanterelles pickles

Civet de chevreuil, marrons glacés, poire au Chasselas **42.-**
chou rouge emincé, spätzli ou tagliatelles
Venisson stew, candied chestnuts, pear in white wine
sliced red cabbage, spätzli or tagliatelle

Filet mignon de sanglier genevois, sauce Diane, marrons glacés **46.-**
poire au Chasselas, chou rouge émincé, spätzli ou tagliatelles
Geneva wild boar with "Diane" sauce, candied chestnuts
pear in white wine, sliced red cabbage, spätzli or tagliatelle

Jambonnettes de cuisses de grenouilles (100gr) en persillade **52-.**
frites maison
Frog legs (100g) with garlic and parsley butter
homemade 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

Assiette de Malakoff (2pcs/3pcs) **23.- / 29.-**
salade de mesclun et viande séchée du Valais
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

Salade d'Iceberg de poulet de Genève, lard de Begnins, copeaux de sbrinz, croûtons et sauce "césar". **19.- / 29.-**
Iceberg lettuce salad with Geneva chicken, Begnins bacon, sbrinz cheese shavings, croutons, and Caesar dressing.

POISSONS / FISH

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

Filets de féra du lac Léman, sauce crémée à l'absinthe légumes de saison et pommes nature **45.-**
Lake Geneva whitefish fillets, creamy absinthe sauce 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) **31.-**
Cheese fondue (Vacherin & Gruyère)*

Fondue à la tomate* (p / pers) **33.-**
Tomato and cheese fondue*

Fondue moitié-moitié avec une pointe de Bleuchâtel* (p / pers) **33.-**
Cheese fondue with a touch of blue cheese from Neuchâtel*



Fondue aux bolets* (p / pers) **34.-**
Cheese fondue with mushrooms*

Fondue paysanne (bolets et lardons)* (p / pers) **35.-**
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 bolets **30.-**
copeaux de sbrinz
Fresh tagliatelle with porcini mushroom
sbrinz cheese shavings

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

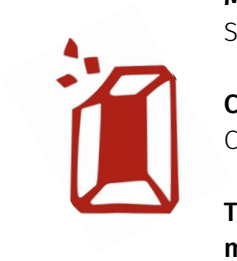
DESSERTS/ DESSERTS

Tarte tatin aux pommes
crème double de la Gruyère ou boule de glace vanille **15.-**
Apple tart tatin Gruyère double cream or vanilla icecream

Strüdel aux pommes et boule de glace vanille **15.-**
Apple Strüdel and vanilla icecream

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 **14.-**
au beurre baratté salé du pays de Fribourg
Caramel cheesecake, salted churned butter from Fribourg region

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, pistache
Ice cream (2 scoops): vanilla, chocolate, coffee, stracciatella,
salted butter caramel, pistachio

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

Féra: CH
Whitefish : CH

Boeuf: CH / DE
Beef: CH / DE

Chevreuil: AT
Venisson: AT

Cerf: AT
Deer: AT

Sanglier: CH
Wild boar: CH

Pains: CH
Breads: CH

Perche: Lac Léman
Perch: Lake Geneva

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