



## RESTAURANT LES ARMURES

### **Notre Histoire**

**Le Restaurant les Armures, situé entre la maison Tavel (12<sup>e</sup> 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 17<sup>e</sup> 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

The Restaurant les Armures, located between the house of "Tavel" (12<sup>th</sup> Century) and the old Arsenal, is the oldest Café of Geneva.

The oubliettes were used as cellars by the Bishop Guillaume de Marcossay. The waterpainted foliage on the ceiling of the Hall of the Knights dates back to the 17<sup>th</sup> Century as well as the wrought-iron gates.

Restored and enlarged in 1957 and entirely respecting the ancient architecture, le Café des Armures has become one of the headquarters of Geneva society, due to its patrimony, its Folk atmosphere and its ancient decoration.



## SUGGESTIONS DU CHEF / CHEF'S RECOMMENDATIONS

---

- Salade croquante, pastèque et melon  
julienne de jambon cru du Valais et basilic frais** 13.- / 18.-  
Crunchy salad, watermelon and melon  
Swiss raw ham and fresh basil
- Carpaccio de boeuf à l'huile d'olive et citron  
roquette et brisures de Sbrinz** 18.-  
Beef carpaccio with olive oil and lemon  
arugula and Sbrinz cheese
- Roastbeef froid  
sauce émulsionnée froide à l'estragon et échalotes  
pommes frites et salade panachée** 29.-  
Cold roastbeef with tarragon sauce  
french fries and mixed salad
- Vitello tonnato, pommes frites et salade panachée** 30.-  
Vitello tonnato, french fries and mixed salad



## POTAGES / SOUP

---



- |   |      |
|---|------|
| <b>Potage glacé de petits pois à la menthe fraîche</b><br>Iced green pea soup with fresh mint | 10.- |
| <b>Soupe du chalet</b><br>Traditional soup with pasta, vegetables and Gruyère cheese          | 12.- |
| <b>Soupe suisse à l'oignon</b><br>Swiss onion soup  | 14.- |

## ENTREES / FIRST COURSE

---

- |  |             |
|--|-------------|
| <b>Viande séchée du Valais</b><br>Swiss alpine air-dried beef  | 18.- / 29.- |
| <b>Jambon cru du Valais</b><br>Swiss raw ham   | 18.- / 28.- |
| <b>Assiette valaisanne</b><br>Swiss cold cuts selection  | 18.- / 29.- |
| <b>Féra fumé à l'huile de noisette, balsamique blanc<br/>éclats de noisettes torréfiée</b><br>Smoked whitefish with hazelnut oil, white balsamic | 16.- / 23.- |
| <b>Escargots « Mont d'or » (6pcs)</b><br>« Mont d'or » snails  | 16.-        |

## SALADES / SALADS

---



<b>Salade de mesclun</b> Green salad	8.- / 12.-
<b>Salade panachée</b> Mixed salad	9.50 / 13.-
<b>Salade César au poulet de la campagne genevoise</b> Caesar salad with chicken from geneva countryside	17.- / 24.50
<b>Salade de pousses d'épinards aux écrevisses basilic frais et brisures de Sbrinz</b> Spinach salad with crayfish fresh basil and Sbrinz cheese	13.- / 18.-
<b>Salade frisée au lard sec du Valais, oeuf poché croûtons à l'ail</b> Curly salad with air-dried bacon from "Valais" poached egg and garlic croutons	14.-
<b>Avocat, tomate et mozzarella di buffala</b> Avocado, tomato and mozzarella di buffala	21.-

## POISSONS / FISH

---



<b>Filets de perches du lac Léman beurre citronné ou sauce tartare et salade verte</b> Lake Geneva perch fillets in lemon butter sauce or tartar sauce, green salad	43.-
<b>Filet de féra du lac Léman au thym citron et fleur de sel salade de pousses d'épinards et pommes persillées</b> Lake Geneva whitefish fillet with fresh lemon thyme baby spinach salad and potatoes	35.-

## VIANDES / MEAT

---

- Schubling grillé de St-Gall, Thomy aux herbes des Alpes suisses** 21.-  
**salade verte, salade de pommes de terre ou rösti**  
Grilled Swiss sausage, Swiss Alps herb mustards  
green salad, potatoes salad or rösti
- Saucisse de veau OLMA, sauce moutarde à l'ancienne** 21.-  
**salade verte, salade de pommes de terre ou rösti**  
Veal sausage, old-style mustard  
green salad, potatoes salad or rösti
- Paillard de veau, salade de roquette et Sbrinz** 38.-  
Veal "paillard", arugula and Sbrinz cheese
- Emincé de veau à la zürichoise, rösti** 42.-  
Sliced veal "Zurich style", rösti
- Escalope de veau milanaise, légumes** 42.-  
Milanese breaded veal cutlet, vegetables
- Côte de boeuf suisse au thym et poivre, fleur de sel et légumes** 49.-  
Swiss beef ribs with thyme, pepper, "fleur de sel" and vegetables
- Tartare de boeuf suisse** 25.- / 36.-  
Swiss beef tartare
- Côtes d'agneau à l'origan frais, petit jus et légumes** 44.-  
Lamb chops with fresh oregano, meat juice and vegetables
- Fondue chinoise, petite salade mêlée (min. 2 pers.)** (p/pers) 44.-  
Meat fondue (bouillon), small mixed salad (min. 2 pers.)

---

**Choix de garnitures: riz, légumes, pommes nature, frites ou rösti**  
Choices of sides dishes: rice, vegetables, boiled potatoes, french fries or rösti potatoes

## METS AU FROMAGE / CHEESE DISHES



<b>Raclette, pommes de terre</b> Raclette (melted cheese), potatoes	(port)	<b>6.90</b>
<b>Fondue moitié-moitié</b> Cheese fondue (Vacherin & Gruyère)	(p/pers)	<b>26.-</b>
<b>Fondue fribourgeoise au Vacherin</b> Cheese fondue with Vacherin cheese	(p/pers)	<b>27.-</b>
<b>Fondue à la tomate, pommes de terre</b> Tomato cheese fondue, boiled potatoes	(p/pers)	<b>28.-</b>
<b>Fondue aux bolets</b> Cheese fondue with mushrooms	(p/pers)	<b>30.-</b>
<b>Fondue paysanne (bolets et lardons), pommes de terre</b> Cheese fondue (wild mushroom, and bacon), boiled potatoes	(p/pers)	<b>31.-</b>
<b>“Croûte au fromage” nature</b> Traditional Swiss cheese dish with bread dipped in wine covered with melted cheese		<b>19.-</b>
<b>“Croûte au fromage”, jambon de la Borne et oeuf au plat</b> “Croûte au fromage”, Fribourg smoked ham and fried egg		<b>23.-</b>
<b>Assortiment de fromages suisses</b> <b>Vieux Gruyère, Vacherin et Tomme fleurette au lait cru</b> Selection of Swiss cheeses		<b>14.-</b>

## PATES ET VEGETARIENS / PASTA AND VEGETARIAN

---

<b>Tagliatelle, sauce citron et tomates cerises</b>	<b>20.-</b>
Tagliatelle with lemon sauce and cherry tomatoes	
<b>Tortellini aux bolets, Vacherin et Gruyère</b>	<b>25.-</b>
Tortellini with mushrooms, Vacherin and Gruyère cheese	
<b>Tarte fine aux légumes, roquette et pignons de pin</b>	<b>19.-</b>
Summer vegetables tart with arugula and pine nuts	
<b>Portion de rösti</b>	<b>13.-</b>
Rösti potatoes portion	

## LE COIN DES PETITS / FOR YOUR CHILDREN

---



<b>Tortellini à la sauce tomate et basilic frais</b>	<b>13.-</b>
Tortellini with tomato sauce and fresh basil	
<b>Steak haché de boeuf suisse</b>	<b>15.-</b>
Minced Swiss beef steak	
<b>Escalope de veau panée ou paillard de veau</b>	<b>19.-</b>
Breaded veal cutlet or veal "paillard"	
<b>Filets de perches du lac Léman, sauce tartare</b>	<b>22.-</b>
Lake Geneva perch fillets with tartar sauce	
<b>Jambon fribourgeois fumé de la Borne (chaud ou froid)</b>	<b>12.-</b>
Fribourg smoked ham (warm or cold)	

## DESSERTS / DESSERTS

---

**Tarte aux fruits de saison** 8.-  
Homemade fruit tart

**Meringue et crème double de la Gruyère** 13.-  
Meringue with Gruyère double cream

**Meringue, crème double de la Gruyère et fruits rouges** 15.-  
Meringue with Gruyère double cream and red berries

**Trio helvète** 14.-  
**meringue, crème double de la Gruyère**  
**mousse au chocolat suisse et sorbet abricot du Valais**  
Meringue, Gruyère double cream  
Swiss chocolate mousse and apricot sorbet from "Valais"



**Mousse au chocolat suisse à l'Ovomaltine** 12.-  
Swiss chocolate mousse with Ovomaltine

**Salade d'ananas frais à la menthe** 10.-  
Fresh pineapple salad with mint

**Salade d'ananas frais à la menthe et sorbet chocolat noir** 12.-  
Fresh pineapple salad with mint and chocolate sorbet

**Crème brûlée** 12.-  
Crème brûlée

**Tiramisu** 13.-  
Tiramisu

**Coupe de fraises ou framboises nature** 12.-  
Fresh strawberries or raspberries

**Coupe de fraises ou framboises, crème double de la Gruyère** 15.-  
Fresh strawberries or raspberries with Gruyère double cream

**Cerises à l'eau-de-vie** 14.-  
Cherries macerated in brandy



## GLACES ARTISANALES SUISSES / SWISS ARTISANAL ICE CREAM

---

	<b>Coupe Armures</b>	<b>14.-</b>
	<b>glaces vanille et café, meringue crème double de la Gruyère et espresso</b>	
	Vanilla and coffee ice cream, meringue Gruyère double cream and espresso	
	<b>Sorbet Williamine</b>	<b>13.50</b>
	<b>sorbet poire avec Williamine</b>	
	Pear sorbet with Williamine pear brandy	
	<b>Dame blanche</b>	<b>13.50</b>
	<b>crème glacée vanille, sauce chocolat et chantilly</b>	
	Vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream	
	<b>Sorbet Valaisan</b>	<b>13.50</b>
	<b>sorbet abricot du Valais avec liqueur d'abricot</b>	
	Apricot sorbet from "Valais" with apricot brandy	
	<b>Sorbet Pomme avec eau-de-vie de pommes du Valais</b>	<b>13.50</b>
	Apple sorbet with "Valais" apple brandy	
	<b>Colonel</b>	<b>13.50</b>
	<b>sorbet citron avec vodka</b>	
	Lemon sorbet with vodka	
	<b>Glaces (2 boules): vanille, chocolat, café, pistache, yaourt crème acidulée, caramel beurre salé</b>	<b>8.-</b>
	Ice cream (2 scoops): vanilla, chocolate, coffee, pistachio, sour cream yoghurt, salted butter caramel	
	<b>Sorbets (2 boules): chocolat noir, pomme, abricot du Valais, lemon, poire, framboise, orange sanguine</b>	<b>8.-</b>
	Sorbet (2 scoops): chocolate, apple, apricot from "Valais", citron, pear, raspberry, blood orange	



**Wi-Fi: Hotel Les Armures Password: 2019**



**Pour plus d'informations sur les allergènes dans vos plats,  
veuillez-vous adresser à notre personnel.**

For more information about allergens in your meal, please ask our staff.



### **ORIGINE DE NOS VIANDES ET POISSONS**

ORIGIN OF OUR MEAT AND FISH

**Bœuf, Veau, Porc: CH**    **Agneau: AU/NZ**    **Volaille: CH**  
Beef, Veal, Pork: CH    Lamb: AU/NZ    Poultry: CH

**Féra fumé: CA**    **Féra: CH**    **Perches: CH**  
Smoked Whitefish: CA    Whitefish: CH    Perch: CH



**Prix en CHF / Prices in CHF    TVA incl. / VAT incl.**

**Non fumeur et pas de cigarette électronique**  
No smoking and no electronic cigarette

