

Hors D'oeuvre

Sélection de fromages ^{GF} <i>cheese selection</i>	14
Moules marinières ^{GF} <i>p.e.i. mussels mariniere</i>	12
Caille au foie gras ^{GF} <i>pan seared quail, foie gras, polenta, red wine sauce</i>	18
4 huîtres Rockefeller ^{GF} <i>4 oysters rockefeller</i>	14
Escargots en croûte ^{GF} <i>6 oven-baked escargots</i>	12
Tarte au saumon fumé <i>smoked salmon tart, capers, onion</i>	10
Gâteau de crabe à l'estragon <i>crab cake, lobster bisque</i>	13
Sélection de charcuteries ^{GF} <i>charcuterie selection</i>	14

Soupe

Soupe à l'oignon gratinée <i>french onion soup</i>	8
Soupe du jour <i>soup of the day</i>	8

Trio de soupes <i>soup trio</i>	9
------------------------------------	---

Salades

Salade César <i>caesar salad</i>	11
Endives aux noix et Roquefort ^{GF} <i>endives, walnuts, walnut oil, beets, apple, roquefort cheese</i>	9
Salade verte "Ravisloe" ^{GF} <i>quinoa, pomegranate, arugula, almonds, vegetables, citrus vinaigrette</i>	12
Salade verte de La Voûte <i>house mixed greens, sherry vinaigrette</i>	7

Nos Plats Vegetariens

Raviolis de champignons sauvages <i>wild mushroom ravioli, beurre blanc</i>	19	Légumes de saisons rôtis à la Provençale ^{GF} <i>seasonal vegetable platter</i>	16
Ratatouille au fromage de chèvre ^{GF} <i>oven-baked goat cheese ratatouille</i>	15	Ragoût de lentilles au chou vert et oignons ^{GF} <i>green lentil ragout, bok choy, onion</i>	14

Les Plats Du Jour

Tuesday: Chef dinner **35** Wednesday: Cuisse de canard confit (*Duck Confit*) ^{GF} **24**
Thursday: Filet de boeuf Wellington (*Beef Wellington*) **28**
Friday: Tagliatelles aux fruits de mer (*Seafood Pasta*) **25**
Saturday: Filet de boeuf Cabernet (*Filet & Cabernet*) ^{GF} **34**
Sunday: Carre d'agneau persille (*Lamb Chops*) **28**

Nos Poissons

Pavé de saumon aux poireaux et champignons <i>pan seared Scottish salmon, leeks, wild mushroom</i> ^{GF}	24
Bronzini rôti au four <i>oven roasted whole mediterranean sea bass, vegetables, potatoes</i> ^{GF}	26
Filet de truite Grenobloise, riz sauvage <i>trout grenobloise, wild rice</i>	25
Gratin de St-Jacques et crevettes sauce homard et riz au safran <i>scallop and shrimp gratin, saffron rice, lobster sauce</i>	28

Petits Plus

Purée de pommes de terre <i>mashed potatoes</i>	3	Pommes de terre Rôties <i>roasted potatoes</i>	4
Choux vert vapeur <i>steamed bok choy</i>	5	Légumes rôtis <i>roasted vegetables</i>	6
Frites <i>fries</i>	3	Brocolis <i>broccolini</i>	4

Nos Viandes

Mignon de porc aux lentilles, sauce Bordelaise ^{GF} <i>roasted pork tenderloin, green lentils, bordelaise sauce</i>	22
Filet de boeuf, sauce au poivre, purée de pommes de terre ^{GF} <i>beef tenderloin, au poivre sauce, mashed potatoes</i>	35
Coq au vin façon grand-mère <i>coq au vin chicken grandmother style (bacon lardon, mushroom, pearl onion), tagliatelle pasta</i>	21
Le Hamburger de la Voûte <i>brie cheese, caramelized onions, fries</i>	16
Carré de porc rôti, sauce moutarde ^{GF} <i>double cut bone-in berkshire rack of pork, dijon mustard sauce, mashed potatoes</i>	23
Jarret d'agneau confit au jus ^{GF} <i>braised lamb shank, white bean ragout</i>	28
Steak frites au beurre maître d'hotel <i>grilled hanger steak, fries</i>	25

We will do our very best to accommodate any special dietary requests / Events up to 300 guests available at Ravisloe Country Club
/ Ask your server about our Loyalty Program and upcoming events

2034 Ridge Road | Homewood, Illinois 60430 | 708.798.6000 | lavoutebistro.com

The Illinois Department of Public Health advises that eating raw or under cooked Meat, Poultry, Eggs or Seafood poses a health risk to everyone, but especially to the elderly, young children under the age of 4, pregnant women, and other highly susceptible individuals with compromised immune systems.