

Hors D'oeuvre

Sélection de fromages <i>cheese selection</i>	14
Moules marinières <i>p.e.i. mussels mariniere</i>	12
Quaille au foie gras <i>pan seared quail, foie gras, polenta, red wine sauce</i>	18
4 huîtres Rockefeller <i>oysters rockefeller</i>	14
Escargots en croûte <i>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 <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 <i>endives, walnuts, walnut oil, beets, apple, roquefort cheese</i>	9
--	---

Salade verte "Ravisloe" <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 <i>seasonal vegetable platter</i>	16
---	----

Ratatouille au fromage de chèvre <i>oven-baked goat cheese ratatouille</i>	15
---	----

Ragoût de lentilles au chou vert et oignons <i>green lentil ragout, bok choy, onion</i>	14
--	----

Les Plats Du Jour

Tuesday: Chef dinner **35** Wednesday: Cuisse de canard confit (*Duck Confit*) **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*) **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>	24
---	----

Bronzini rôti au four <i>oven roasted whole mediterranean sea bass, vegetables, potatoes</i>	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 <i>roasted pork tenderloin, green lentils, bordelaise sauce</i>	22
---	----

Filet de boeuf, sauce au poivre, purée de pommes de terre <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 <i>double cut bone-in berkshire rack of pork, dijon mustard sauce, mashed potatoes</i>	23
--	----

Jarret d'agneau confit au jus <i>braised lamb shank, white bean ragout</i>	28
---	----

Steak frites au Beurre maître d'hotel <i>grilled new york strip 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.