

Hors D'oeuvre

Sélection de fromages ^{GF} <i>cheese selection</i>	14
Moules marinières ^{GF} <i>p.e.i. mussels mariniere</i>	12
Quaille au foie gras ^{GF} <i>pan seared quail, foie gras, polenta, red wine sauce</i>	18
4 huîtres Rockefeller ^{GF} <i>oysters rockefeller</i>	14
Escargots en croûte ^{GF} <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 ^{GF} <i>charcuterie selection</i>	14

Soupe

Soupe à l'oignon gratinée ^{GF} 8
french onion soup

Soupe du jour 8
soup of the day

Trio de soupes 9
soup trio

Salades

Salade César 11
caesar salad

Endives aux noix et Roquefort ^{GF} 9
endives, walnuts, walnut oil, beets, apple, roquefort cheese

Salade verte "Ravisloe" ^{GF} 12
quinoa, pomegranate, arugula, almonds, vegetables, citrus vinaigrette

Salade verte de La Voûte 7
house mixed greens, sherry vinaigrette

Nos Plats Vegetariens

Raviolis de champignons sauvages 19
wild mushroom ravioli, beurre blanc

Légumes de saisons rôtis à la Provençale ^{GF} 16
seasonal vegetable platter

Ratatouille au fromage de chèvre ^{GF} 15
oven-baked goat cheese ratatouille

Ragoût de lentilles au chou vert et oignons ^{GF} 14
green lentil ragout, bok choy, onion

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 24
pan seared Scottish salmon, leeks, wild mushroom ^{GF}

Bronzini rôti au four 26
oven roasted whole mediterranean sea bass, vegetables, potatoes ^{GF}

Filet de truite Grenobloise, riz sauvage 25
trout grenobloise, wild rice

Gratin de St-Jacques et crevettes sauce homard et riz au safran 28
scallop and shrimp gratin, saffron rice, lobster sauce

Petits Plus

Purée de pommes de terre 3
mashed potatoes

Pommes de terre Rôties 4
roasted potatoes

Choux vert vapeur 5
steamed bok choy

Légumes rôtis 6
roasted vegetables

Frites 3
fries

Brocolis 4
broccolini

Nos Viandes

Mignon de porc aux lentilles, sauce Bordelaise ^{GF} 22
roasted pork tenderloin, green lentils, bordelaise sauce

Filet de boeuf, sauce au poivre, purée de pommes de terre ^{GF} 35
beef tenderloin, au poivre sauce, mashed potatoes

Coq au vin façon grand-mère 21
coq au vin chicken grandmother style (bacon lardon, mushroom, pearl onion), tagliatelle pasta

Le Hamburger de la Voûte 16
brie cheese, caramelized onions, fries

Carré de porc rôti, sauce moutarde ^{GF} 23
double cut bone-in berkshire rack of pork, dijon mustard sauce, mashed potatoes

Jarret d'agneau confit au jus ^{GF} 28
braised lamb shank, white bean ragout

Steak frites au Beurre maître d'hotel 25
grilled new york strip steak, fries

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.