

CARTE

Les Entrées

PANNA-COOTA d'ASPERGES

Sablé parmesan / Jambon cru / Coulis tomate-piquillos.....13,50 €

OEUF poché

Sardine en coulis crémeux
Confit de carotte au zataar / Coriandre.....13,50 €

Ceviche de THON ROUGE

Pesto d'ail des ours - noix de cajou
Avocat / Chioggia
Crème yuzu.....15,50 €

Tartare de FOIE GRAS de CANARD et croquant d'ASPERGES

Magret de canard fumé
Gaspacho de petits-pois au vinaigre de Xérés.....15,50 €

MOZZARELLA DI BUFALA / JAMBON de SERRANO

Piperade de légumes au basilic / Crackers aux graines.....15,50 €

Velouté de PETITS-POIS à la menthe fraîche

Espuma fumé / Croûtons.....13,50 €

Les Poissons

Dos de CABILLAUD - Beurre Maître d'hôtel à l'ail des ours

Tajine Pois-Chiches / Carottes / Épinards / Chorizo / Coriandre
Pomme anglaise - Espuma crémeux de chèvre.....27,00 €

Filet de BAR & Risotto « Primavera »

Asperges / Petits-Pois / Pois-Gourmand / Parmesan.....30,00 €

Côté Végétarien

RISOTTO « Primavera » / OEUF MIROIR.....20,00 €

Les Viandes

Filet de BOEUF (200 gr) sauce Béarnaise, frites maison, salade.....32,00 €
beurre façon maître d'hôtel ail / persil

Véritable STEACK au poivre (coupé dans le filet, 200 gr)
flambé au cognac, frites maison, salade.....32,00 €

FAUX-FILET grillé
sauce béarnaise, gratin de pommes de terre au maroilles, salade.....27,00 €

Fricassée de ROGNONS de VEAU à la Graine de Moutarde, Frites Maison.....27,00 €

Assiette de fromages « bio » de Wierre-ffroy 12,00 €

Les Desserts

RIZ au LAIT / RHUBARBE - Riz soufflé - Coulis framboise.....11,00 €

MI-CUIT COULANT au chocolat Valrhona, coeur spéculoos.....11,00 €

BABA au RHUM Distillerie CLÉMENT - Minestrone de fraises - Crème vanillée.....11,00 €

ILE FLOTTANTE - Crème Arabica - Nougatine de sésame.....11,00 €

Café vraiment gourmand 13,00 € (+ 5 € dans le menu BIB)

Irish-coffee vraiment gourmand 18,00 € (+ 11 € dans le menu BIB)

Champagne vraiment gourmand 18,00 € (+ 11 € dans le menu BIB)

MENUS

BIB GOURMAND 40,00 €

Toute modification sera facturée « à la carte »

Les entrées

Ceviche de THON ROUGE

Pesto d'Ail des ours - Noix de cajou
Avocat / Chioggia
Crème au yuzu

Tartare de FOIE GRAS de CANARD et croquant d'ASPERGES

Magret de canard fumé
Gaspacho de petits-pois au vinaigre de Xérés

MOZZARELLA DI BUFALA / JAMBON de SERRANO

Piperade de légumes / Crackers aux graines / Artichauts

Les Plats

Dos de CABILLAUD - Beurre Maître d'hôtel à l'ail des ours

Tajine Pois-Chiches / Carottes / Épinards / Chorizo / Coriandre
Pomme anglaise - Espuma crémeux de chèvre

Filet de BAR grillé & Risotto « Primavera »

Asperges / Petits-pois / Pois-Gourmand / Parmesan / Basilic
(Supplément de 7,00 €)

FAUX-FILET grillé

Sauce béarnaise, Gratin de pommes de terre au maroilles, Salade

Fromages ou Dessert au choix « à la carte »

(Commande en début de repas, merci de votre compréhension)

HISTOIRE ANCIENNE 29,00 €

Entrée + plat + dessert (Hors samedi soir et jours fériés)

FORMULE-DEJEUNER 26,00 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert - (Hors week-end et jours fériés)

Toute modification sera facturée « à la carte »

Les entrées

OEUF POCHÉ

Sardine en coulis crémeux
Confit de carottes au zataar / Coriandre

Velouté de PETITS-POIS à la menthe fraîche

Espuma fumé / Croûtons

PANNA-COTTA d'ASPERGES

Sablé parmesan / Jambon cru / Coulis tomates-piquillos

Les Plats

SAUMON GRILLÉ

Beurre citron/gingembre
Croustillant choux-carottes-sésame
Riz Basmati

VOLAILLE de LICQUES / Espuma Maroilles

Confiture d'oignons à la bière « Noire de Slak » Brasserie des 2 Caps
Frites maison - Choux-rouge et raisins en vinaigrette

Fricassée de ROGNONS de VEAU (Supplément de 6,00 €) à la Graine de Moutarde

Frites maison

Les desserts

RIZ au LAIT & RHUBARBE

Riz soufflé - Coulis framboises

BABA au RHUM Distillerie CLÉMENT

Minestrone de Fraises - Mascarpone vanillée

HISTOIRE ANCIENNE

Patrick COMTE artisan-restaurateur

CHAMPAGNE

La coupe de champagne	
AXEL YAZ.....	13,00 €
BESSERAT de BELLEFON	
Le bouteille.....	85,00 €
POMMERY	
La bouteille.....	85,00 €
RUINART	
La bouteille.....	130,00 €

APERITIFS

Kir Royal.....	9,50 €
Kir vin blanc.....	6,00 €
<small>Cassis, mûre, violette, pêche, fraise des bois</small>	
Picon-bière ou Picon-vin blanc..	7,00 €
Martini blanc/rouge, Ricard.....	6,00 €
Porto Graham's rouge/blanc.....	7,00 €
Pineau des Charentes.....	6,00 €

WHISKY

Teacher's.....	7,50 €
Jack Daniels.....	8,50 €
Cardhu 12 Ans Single Malt.....	8,50 €
Togouchi (Japonais).....	9,00 €
Knokando 12 ans Single Malt....	9,00 €
Chivas 12 ans Blended.....	10,00 €
Laphrohaig single malt.....	10,00 €
Pointe Blanche single malt -Ile de Ré-..	10,00 €

COCKTAILS

Cocktail-maison.....	13,00 €
<small>Méthode champenoise, Picon, Grand-Marnier</small>	
Spritz.....	10,00 €
Américano-maison.....	9,00 €
Campari-orange.....	8,00 €
Gin ou vodka tonic.....	10,00 €
Cocktail de jus de fruits.....	7,50 €
<small>Jus de fraise et pamplemousse, sirop litchi</small>	

BIERES

Pression	
Anosteké 25 cl.....	5,50 €
33 cl.....	7,50 €
50 cl.....	9,50 €

Bière du Pays Flamand élue meilleure bière au monde 2021 / 2022

Bouteille de 33 cl

Hoppy Yuzu.....	7,50 €
<small>Micro-brasserie « CÉLESTIN » situé dans le Vieux-Lille</small>	
Blanche de Wissant.....	7,50 €
<small>Brasserie Noyon - Tardinghem</small>	
La Goudale <small>Bière sans Alcool</small>	6,50 €

SOFT

BULLES D'OPALE
Pétillant Pomme/Cassis BIO
Sans sucre ajouté (22 kcal)
Fabriqué à Pernes-lès-Boulogne.....8,00 €

Jus de fruit Granini.....6,00 €
orange - pamplemousse - pomme
abricot - ananas - tomate

Lipton ice tea - Schweppes
Orangina
Limonade - Coca-Cola.....6,00 €

Cocktail de jus de fruits.....7,50 €
Jus de fraise et pamplemousse, sirop litchi

VIN au VERRE

● Languedoc	Piquepoul « les Salines » - Domaine Bonfils	5,50 €
● Bordelais	Château Pierrail <small>Expressif et aromatique (agrumes, fleurs blanches, litchis) Cépages : 70 % sauvignon blanc, 30 % sauvignon gris</small>	6,50 €
● Bourgogne	Vézélais - Domaine Simonet-Fèvres <small>Minéral, idéal sur un poisson Cépages : 100 % Chardonnay</small>	8,00 €
● Loire	Cuvée XXL - Domaine Figeat <small>Coup de coeur Guide Hachette Cépage : 100 % Sauvignon</small>	9,50 €
● Sud-Ouest	Villa Chambre d'Amour - Lionel Osmin <small>Vin légèrement sucré mais pas trop ! Délicieux en apéritif comme avec le foie gras... Élégant avec de belles notes d'agrumes</small>	6,50 €
● Bordelais	Château Pierbone 2016 Haut-Médoc <small>Second vin du Château Peyrabon. - Agriculture raisonnée Cépages : merlot, cabernet-sauvignon, cabernet-franc, petit merlot</small>	5,50 €
● Pays d'Oc	Marius - Maison Chapoutier <small>Puissant et concentré, arôme fruits rouges Cépages : Syrah et Grenache</small>	6,50 €
● Bourgogne	Des Lyres de Pinot Noir Domaine Simonet-Fèbvre <small>Vignoble en Auxois, notes de framboises, cerises, cassis Cépages : 100 % Pinot noir</small>	8,50 €
● Landes	Le Roi Boeuf Lionel Osmin AOP Marcillac <small> Vin récolté sur les terres de Michel Guérard, cuvée produite à l'occasion des fêtes des boeufs gras de Bazas. Vin superbe pour accompagner une viande</small>	9,50 €
● Côte-du-Rhône	Saint-Joseph « La butte d'or » Domaine JAUMES <small>Cépage 100 % Syrah Vin puissant mais magnifiquement équilibré, vendange manuelle, avec une sélection des grains saints et mûrs à point. UNE PÉPITE !</small>	13,00 €
● Provence	Ultimate Provence Côte-de-Provence AOP. UNE PÉPITE !	7,00 €
● Provence	M de Minuty Côte-de-Provence AOP	9,50 €

EAUX

Vittel.....	Litre.....	7,50 €	1/2 litre.....	5,00 €
Eau de Perrier fines bulles.....	Litre.....	7,50 €	1/2 litre.....	5,00 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso Méo.....	3,00 €
Double Expresso Méo.....	4,20 €
Cappuccino.....	5,50 €
Thé Daman noir ou vert.....	5,50 €
Infusion Daman.....	5,50 €
tilleul, tilleul-menthe, verveine-menthe	

IRISH-COFFEE 13€

CAFÉ / THÉ

CARTE DES VINS

			750 ml	375 ml
● Bordelais	Bordeaux	Château Frontenac	33 €	19 €
● Bordelais	Haut-Médoc	Château Pierbone 2016 Vin Maison - House Wine <small>Second vin du Château Peyrabon. - Agriculture raisonnée Cépages : merlot, cabernet-sauvignon, cabernet-franc, petit merlot</small>	29 €	
● Bordelais	Bordeaux	Château Les Hauts de Naudon 2022	33 €	
● Bordelais	Bordeaux	Château Pierrail	36 €	24 €
● Bordelais	Côte de bourg	Château les Roques	35 €	23 €
● Bordelais	Côte de Castillon	Seigneur d'Aiguille Millésime 2013	39 €	
● Bordelais	Côte de Blaye	Château Lacaussade-St-Martin	33 €	
● Bordelais	Haut-Médoc	Château d'Arvigny	35 €	
● Bordelais	Pessac-Léognan	Château Alix <small>médaille d'or bordelais.</small>	55 €	
● Bordelais	Moulis	La salle de Pougeaux	56 €	
● Bordelais	Paulliac	Baron Nathaniel	70 €	
● Bordelais	St-Julien	Pavillon du Glana	76 €	
● Bourgogne	Savigny-les-Beaunes	Premier Cru Louis Latour	105 €	
● Bourgogne	Nuit-Saint-Georges	Vielles Vignes Domaine Louis Fleurot	91 €	
● Bourgogne	Coteaux Macon	Macon Vigneron de Mancey	35 €	22 €
● Bourgogne	Mercurey	Domaine Famille Picard	67 €	
● Beaujolais	Brouilly	Domaine Piron	39 €	
● Vallée du Rhône	Côte-du-Rhône BIO	Viridi Maison Brotte BIO	35 €	
● Vallée du Rhône	Cröze-Hermitage	La petite ruche - Chapoutier	56 €	32 €
● Vallée du Rhône	Châteauneuf du Pape	Châteauneuf du Pape Domaine de l'Ange	73 €	
● Vallée du Rhône	Vaqueyras	Cuvée prestige	38 €	24 €
● Vallée du Rhône	St-Joseph	St-Joseph Chapoutier	72 €	35 €
● Vallée de la Loire	St-Nicolas-de-Bourgueil	Domaine de la Chevalerie Vieilles vignes	33 €	
● Vallées de la Loire	Sancerre	Château de Sancerre	52 €	28 €
● Vallées de la Loire	Sancerre	Lucien Crochet	30 €	
● Alsace	Pinot noir	Maison Kientz	36 €	24 €
● Lande	Marcillac	Le Roi Boeuf - Lionel Osmin	45 €	
● Bordelais	Graves	Château Carbon d'Artigues	18 €	
● Bordelais	Bordeaux	Château Pierrail <small>Expressif et aromatique (agrumes, fleurs blanches, litchis) Cépages : 70 % sauvignon blanc, 30 % sauvignon gris</small>	32 €	
● Vallée du Rhône	Côte-du-Rhône	Les Charmilles Vin Maison - House Wine	29 €	
● Vallée du Rhône	Châteauneuf du Pape	Châteauneuf du Pape -blanc- Domaine de l'Ange	64 €	
● Bourgogne	Chablis	Chablis Domaine Jean-Marc BROCARD	48 €	28 €
● Bourgogne	Bourgogne Aligoté	Domaine Simonet-Fèbvre	36 €	
● Bourgogne	Saint-Bris	Domaine Simonet-Fèbvre 100 % Sauvignon	32 €	
● Vallée de la Loire	Sancerre	Sylvain Bailly	52 €	
● Vallée de la Loire	Pouilly-Fumé	Domaine Figeat - Cuvée XXL	45 €	
● Alsace	Pinot gris	Maison Kientz	33 €	21 €
● Alsace	Gewurztraminer	Maison Kientz	36 €	
● Provence rosé	Côte-de-Provence	M de Minuty	45 €	
● Provence rosé	Côte-de-Provence	Ultimate Provence UNE PÉPITE !	39 €	
● Corse rosé	Corse	Domaine de Terra-Vecchia cuvée Stella	28 €	

HISTOIRE ANCIENNE

Patrick COMTE artisan-restaurateur



Les chiens de petites à moyennes tailles
sont tolérés sous réserve qu'ils se
tiennent **IMPERATIVEMENT**
sous votre table
et qu'aucune nourriture ne soit donnée

MENU P'TIT GOURMET 15,00 €

Pour les enfants de moins de 12 ans

Filet de saumon , sauce béarnaise, frites maison

Ou

Faux-filet, sauce béarnaise, frites maison

Glace chocolat, sauce caramel, chantilly, smarty

Ou

Glace « barbe à papa », coulis de fruits rouge, chantilly, marshmallow

C'est avec plaisir que nous accueillons les petits gourmets dans notre restaurant, pour le respect de chacun de nos clients, merci aux parents de porter toute l'attention nécessaire afin que le calme soit respecté.

It's with pleasure that we welcome the youngster in our restaurant but respectfully ask their parents to ensure that children are quiet.

Jours de fermeture

Dimanche et Lundi

Horaire

Déjeuner à partir de 12h00

Dîner à partir de 19h00

RÉSERVATION :

directement sur notre site avec
confirmation immédiate
www.histoire-ancienne.com

PRIX DE NOS VINS « MAISON » 29,00 €

Château Pierbone - Bordeaux rouge
Les Charmille - Côte-du-Rhône blanc

LES JEUDIS DE L'HISTOIRE ANCIENNE 26,00€



Jeudi 5 Mars 2026

Tête de veau, sauce gribiche
(tête, cervelle, langue)

Légumes du pot au feu,
Pommes à l'anglaise

Jeudi 12 Mars 2026

Cassoulet Maison servi gratiné & Salade
(lard, agneau, saucisse au couteau, confit de canard)

Jeudi 19 Mars 2026

Tête de veau, sauce gribiche
(tête, cervelle, langue)

Légumes du pot au feu,
Pommes à l'anglaise

Jeudi 26 Mars 2026

Crêpinette de pied de cochon
Réduction de balsamique aux échalotes
Frites maison, salade

Jeudi 2 Avril 2026

Tête de veau, sauce gribiche
(tête, cervelle, langue)

Légumes du pot au feu
Pommes à l'anglaise

Jeudi 9 Avril 2026

Cassoulet Maison servi gratiné & Salade
(lard, agneau, saucisse au couteau, confit de canard)

Jeudi 16 Avril 2026

Tête de veau, sauce gribiche
(tête, cervelle, langue)

Légumes du pot au feu
Pommes à l'anglaise

Jeudi 23 Avril 2026

Crêpinette de pied de cochon
Réduction de balsamique aux échalotes
Frites maison, salade

Jeudi 30 Avril 2026

Crêpinette de pied de cochon
Réduction de balsamique aux échalotes
Frites maison, salade

[Jeudi 8 Janvier 2026](#)

Tête de veau, sauce gribiche
(tête, cervelle, langue)

Légumes du pot au feu,
Pommes à l'anglaise

[Jeudi 15 Décembre 2026](#)

Cassoulet Maison servi gratiné & Salade
(lard, agneau, saucisse au couteau, confit de canard)

[Jeudi 22 Décembre 2026](#)

Tête de veau, sauce gribiche
(tête, cervelle, langue)

Légumes du pot au feu,
Pommes à l'anglaise

[Jeudi 29 Janvier 2026](#)

Crépinette de pied de cochon
Réduction de balsamique aux échalotes
Frites maison, salade

[Jeudi 5 Février 2026](#)

Tête de veau, sauce gribiche
(tête, cervelle, langue)

Légumes du pot au feu,
Pommes à l'anglaise

[Jeudi 12 Février 2026](#)

Cassoulet Maison servi gratiné & Salade
(lard, agneau, saucisse au couteau, confit de canard)

[Jeudi 19 Février 2026](#)

Tête de veau, sauce gribiche
(tête, cervelle, langue)

Légumes du pot au feu,
Pommes à l'anglaise

[Jeudi 26 Février 2026](#)

Crépinette de pied de cochon
Réduction de balsamique aux échalotes
Frites maison, salade