

# CARTE

## Les Entrées

<b>CORNED-BEEF Maison</b> Beurre moussoux aux pikles (cornichons / carottes / oignons) .....	13,50 €
<b>VELOUTÉ PRINTANIER</b> Petits-pois / Ail nouveau / Pommes de terre Coulis crémeux au bacon.....	12,00 €
<b>CÔTE de SAUMON mariné à la betterave</b> Fenouil - Mayo légère sésame / wasabi - Cacahuètes .....	15,50 €
<b>PANA-COTA d'ASPERGES</b> Sablé parmesan / jambon cru / coulis tomate-piquillos .....	13,50 €
<b>Terrine de FOIE GRAS et JAMBON de SERANO</b> Champignons crus & pikles - Crémeux d'artichauts .....	15,50 €
<b>La Douzaine d'ESCARGOTS en persillade</b> .....	15,50 €

## Les Poissons

<b>Filet de DAURADE</b> <b>Beurre « maître d'hôtel » au paprika fumé</b> Fèves / Sucrine / Champignons en étuvée Pomme à la cendre .....	26,00 €
<b>Meunière de LOTTE</b> Citron / Cornichons / Ail des ours / Lard fermier Purée à la graine de moutarde Meaux.....	29,00 €
<b>SAUMON grillé</b> Linguini à la crème de citron confit / parmesan / pesto à l'ail des ours / sarrasin .....	22,00 €

## Plat Végétarien

<b>Oeuf au plat, sauce Maison « Veggie barbecue »</b> Fèves / Sucrine / champignons en étuvée, purée à graine de moutarde de Meaux.....	18,00 €
<b>Purée à la graine de moutarde de Meaux</b> .....	18,00 €

## Les Viandes

<b>FILET DE BOEUF</b> (200 gr) sauce Béarnaise, frites maison, salade .....	32,00 €
<i>beurre façon maître d'hôtel ail / persil</i>	
<b>VERITABLE STEACK au POIVRE</b> (coupé dans le filet, 200 gr) flambé au cognac, frites maison, salade.....	32,00 €
<b>FAUX-FILET ANGUS</b> sauce béarnaise, gratin de pommes de terre au maroilles, salade.....	26,00 €
<b>Fricassée de ROGNONS de VEAU à la Graine de Moutarde, Frites Maison</b> .....	27,00 €

**Assiette de fromages de Wierre-Jffroy** 10,00 €

## Les Desserts

<b>ÉCLAIR PARIS-BREST</b> Glace Noisette .....	10,00 €
<b>MI-CUIT COULANT</b> au chocolat Valrhona, coeur spéculoos.....	10,00 €
<b>TARTE TATIN</b> Crème vanillée .....	10,00 €
<b>RIZ au LAIT CRÉMEUX</b> , Compotée de rhubarbe / framboises / riz soufflé caramélisé .....	10,00 €

**Café vraiment gourmand** 12,00 € (+ 4 € dans le menu BIB)

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

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

# MENUS

## BIB GOURMAND 39,00 €

Toute modification sera facturée « à la carte »

### Les entrées

**La Douzaine d'ESCARGOTS en persillade**

**Terrine de FOIE GRAS et JAMBON de SERANO**  
Champignons crus & pickles - Crémeux d'artichauts

**CÔTE de SAUMON mariné à la Betterave**  
Fenouil - Mayo légère sésame / wasabi - Cacahuètes

### Les Plats

**Filet de DAURADE**  
**Beurre « Maître d'Hotel » au paprika fumé**  
**Jus de viande aux oignons confits**  
Fèves / Sucrines / Champignons en étuvée  
Pomme à la cendre

**Meunière de LOTTE**  
Citron / Cornichons / Ail des ours / lard fermier  
Purée à la graine de Moutarde de Meaux  
(Supplément de 7,00 €)

**FAUX-FILET ANGUS**  
Sauce béarnaise, Gratin de pommes de terre au maroilles, Salade

**Fromages ou Dessert au choix « à la carte »**  
(Commande en début de repas)



## 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

**PANA-COTA d'ASPERGES**  
Sablé Parmesan / Jambon cru  
Coulis tomates - piquillos

**CORNED-BEEF MAISON**  
Beurre moussoux aux pikles  
(cornichons, carottes, oignons)

**VELOUTÉ PRINTANIER**  
Petits-pois / Ail nouveau / Pommes de terre  
Espuma Bacon

### Les Plats

**SAUMON grillé**  
Linguini à la crème de citron confit / parmesan / pesto à l'ail des ours / sarrasin

**JOUES de COCHON CONFITES**  
Réduction jus de viande au basalmique & échalotes  
Purée à la graine de moutarde - Salade

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

### Les desserts

**ÉCLAIR PARIS-BREST** Glace noisette

**TARTE TATIN** Crème vanillée

# HISTOIRE ANCIENNE

Patrick COMTE artisan-restaurateur

## CHAMPAGNE

La coupe de champagne AXEL YAZ.....	12,00 €
BESSERAT de BELLEFON Le bouteille.....	85,00 €
POMMERY La bouteille.....	85,00 €
RUIBART La bouteille.....	110,00 €

## APERITIFS

Kir Royal.....	9,00 €
Kir vin blanc.....	5,00 €
<small>Cassis, mûre, violette, pêche, fraise des bois</small>	
Picon-bière ou Picon-vin blanc.....	6,00 €
Martini blanc/rouge, Ricard.....	5,00 €
Porto Graham's rouge/blanc.....	6,00 €
Pineau des Charentes.....	6,00 €

## WHISKY

Teatcher'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.....	12,00 €
<small>Méthode champenoise, Picon, Grand-Marnier</small>	
Spritz.....	9,00 €
Américano-maison.....	9,00 €
Campari-orange.....	7,00 €
Gin ou vodka tonic.....	9,00 €
Cocktail de jus de fruits.....	6,50 €
<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 €
-----------------	--------

Micro-brasserie « CÉLESTIN » situé dans le Vieux-Lille

Blanche de Wissant.....	7,50 €
-------------------------	--------

Brasserie Noyon - Tardinghem

## SOFT

### BULLES D'OPALE

#### Pétillant Pomme/Cassis BIO

Sans sucre ajouté (22 kcal)  
Fabriqué à Pernes-lès-Boulogne.....

Jus de fruit Granini.....	4,50 €
<small>orange - pamplemousse - pomme abricot - ananas - tomate</small>	

Lipton ice tea - Schweppes Orangina Limonade - Coca-Cola.....	4,50 €
---	--------

Cocktail de jus de fruits.....	6,50 €
<small>Jus de fraise et pamplemousse, sirop litchi</small>	

## VIN au VERRE

● Languedoc	Piquepoul Domaine BONFILS	5,50 €
● Bourgogne	Saint-Bris Domaine Simonet-Fèbvre <small>Cépage 100 % Sauvignon</small>	6,50 €
● Pouilly-Fumé	Cuvée XXL Domaine Figeat <small>Coup de coeur Guide Hachette</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 €
● Pays d'Oc	Marius - Maison Chapoutier	5,50 €
● Haut-Médoc	Château Pierbone 2016 <small>Second vin du Château Peyraron</small>	6,50 €
● Bourgogne	Des Lyres de Pinot Noir Domaine Simonet-Fèbvre	8,50 €
● Landes	Le Roi Boeuf Lionel Osmin <small>♥</small> <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. <b>♥ UNE PÉPITE !</b></small>	13,00 €
● Corse	Domaine Terra-Vecchia Cuvée Stélia	5,50 €
● Provence	M de Minuty Côte-de-Provence AOP	8,50 €

## 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 €
<small>tilleul, tilleul-menthe, verveine-menthe</small>	

## IRISH-COFFEE 13€

### CAFÉ/THÉ

## CARTE DES VINS

			750 ml	375 ml
● Bordelais	Bordeaux	Château Frontenac Vin maison	28 €	18 €
● Bordelais	Bordeaux	Chateau Pierail	35 €	22 €
● Bordelais	Côte de bourg	Château les Roques	34 €	21 €
● Bordelais	Côte de Castillon	Seigneur d'Aiguille Millésime 2013	39 €	
● Bordelais	Côte de Blaye	Château Lacaussade-St-Martin	33 €	
● Bordelais	Pessac-Léognan	Château Alix <small>médaille d'or bordeaux. ♥</small>	52 €	
● Bordelais	Moulis	La salle de Pougeaux	53 €	
● Bordelais	St-Julien	Pavillon du Glana	72 €	
● Bordelais	Pauillac	Baron Nathaniel	67 €	
● Bordelais	Saint-Estèphe	Château Haut-Marbuzet	95 €	
● 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	Côte-du-Rhône Domaine de la Côte de l'Ange	36 €	
● Vallée du Rhône	Côte-du-Rhône	Signature - Thibault Brotte	31 €	
● Vallée du Rhône	Croze-Hermitage	La petite ruche - Chapoutier	56 €	
● 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	Lucien Crochet	52 €	30 €
● Alsace	Pinot noir	Maison Kientz	36 €	24 €
● Bordelais	Château Pierail	Château Pierail <small>Médaille d'or bordeaux Coup de coeur Guide Hachette ♥</small>	32 €	
● Vallée du Rhône	Côte-du-Rhône	Les Charmilles Vin maison	28 €	
● 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	32 €	
● Bourgogne	Vézelay	Domaine Simonet-Fèbvre 100 % Chardonnay	40 €	
● Vallée de la Loire	Sancerre	Sylvain Bailly	52 €	
● Vallée de la Loire	Pouilly-Fumé	Domaine Figeat - Cuvée XXL	44 €	
● Alsace	Pinot gris	Maison Kientz	33 €	21 €
● Alsace	Gewurztraminer	Maison Kientz	36 €	
● Provence rosé	Côte-de-Provence	M de Minuty	45 €	
● 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 Angus, 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 :

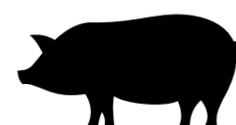
directement sur notre site avec  
confirmation immédiate  
[www.histoire-ancienne.com](http://www.histoire-ancienne.com)

## PRIX DE NOS VINS « MAISON » 28,00 €

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



## LES JEUDIS DE L'HISTOIRE ANCIENNE 26,00€



### Jeudi 6 Février 2025

Tête de veau, sauce gribiche  
(tête, cervelle, langue)  
Légumes du pot au feu  
Pommes à l'anglaise

### Jeudi 13 Février 2025

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

### Jeudi 20 Février 2025

Tête de veau, sauce gribiche  
(tête, cervelle, langue)  
Légumes du pot au feu  
Pommes à l'anglaise

### Jeudi 27 Février 2025

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

### Jeudi 6 Mars 2025

Tête de veau, sauce gribiche  
(tête, cervelle, langue)  
Légumes du pot au feu,  
Pommes à l'anglaise

### Jeudi 13 mars 2025

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

### Jeudi 20 Mars 2025

Tête de veau, sauce gribiche  
(tête, cervelle, langue)  
Légumes du pot au feu,  
Pommes à l'anglaise

### Jeudi 27 Mars 2025

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

### Jeudi 3 Avril 2025

Tête de veau, sauce gribiche  
(tête, cervelle, langue)  
Légumes du pot au feu,  
Pommes à l'anglaise

### Jeudi 10 Avril 2025

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

### Jeudi 17 Avril 2025

Tête de veau, sauce gribiche  
(tête, cervelle, langue)  
Légumes du pot au feu,  
Pommes à l'anglaise

### Jeudi 24 Avril 2025

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

