



Menu Histoire Ancienne

<https://lacarte.menu>

20 r. Royale, 62100 Calais, France

+33321341120, +33890210131 - <https://www.histoire-ancienne.com/>



Le restaurant de [Calais](#) propose **12** différents **plats et boissons** sur [la carte](#) à un prix moyen de 11 €. Dans cet article, nous avons rassemblé une variété d'avis sur un restaurant. Certains clients ont noté des problèmes tels que des plats trop salés, un service lent et une attitude désinvolte. D'autres, cependant, ont vanté la qualité des plats, l'atmosphère chaleureuse et le professionnalisme du personnel. Globalement, les commentaires positifs

l'emportent, louant la cuisine de qualité, le service attentionné et le rapport qualité-prix avantageux. Ce restaurant semble avoir conquis de nombreux clients et être une destination incontournable à Calais.

Menu Histoire Ancienne



Riz

RISOTTO

Apéritif

DÉMARREUR 2

11 €

Dessert

TARTE TATIN

Entrées

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD
AUX FIGUES

Les Desserts

VOTRE DESSERT EN DÉBUT DE REPAS

Catégorie De Restaurant

DESSERT

SANS GLUTEN

FRANÇAIS

Ingédients Utilisés



COQUILLES SAINT-JACQUES

AVOCAT

FROMAGE

Ces Types De Plats Sont Servis



POISSON

PÂTES

DESSERTS

Les plats

STAUB DE FILET DE SKREI RÔTI AU
FOUR, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL FINES
HERBES / GRAINE DE MOUTARDE

ST JACQUES RÔTIES, MINESTRONE
DE LÉGUMES, GNOCCHIS, 5 €
BOUILLON CRÉMEUX À L'AIL

FAUX-FILET D'ANGUS GRILLÉ, SAUCE
BÉARNAISE

MEUNIÈRE DE FOIE DE VEAU EN FINE
CHAPELURE, SAUCE MADÈRE

BROCHETTE DE LOTTE ET CANARD
CRÉOLE (ÉPICES DOUCES, ANANAS),
BEURRE BLANC

Les Entrées

LES 6 HUÎTRES FINE DE CLAIRE N°3

LA DOUZAINES D'ESCARGOTS DE
CHOQUEL AU BEURRE D'AIL

LES HUÎTRES FINES DE CLAIRE
N°3 613 €

TERRINE DE FOIE GRAS DE
CANARD MI-CUIT AUX FIGUES 15 €

OEUF COCOTTE ET SON
ESCALOPE DE FOIE GRAS POËLÉE 18 €

VELOUTÉ D'ASPERGES, CRÈME
PETITS-POIS/CERFEUIL 12 €

SALADE DU MOMENT, ESPUMA AU
PARMESAN 12 €

CROUSTADE DE RIS DE VEAU DE
TANTE YVONNE ET DU GÉNÉRAL 19 €

ST JACQUES RÔTIES ET CHORIZO
IBERICO BELOTA 19 €

OS À LA MOELLE, PAIN GRILLÉ,
FLEUR DE SEL 13 €

TERRINE DE CANARD, CONFIT DE
CAROTTES ET KUMQUATS 13 €

TARTARE DE SAUMON MI-CRU MI-FUMÉ,
GAUFRE AU SARRASIN

Menu Histoire Ancienne



ST JACQUES RÔTIES ET CHORIZO
IBÉRICO BELLOTA 6 €

ŒUF POCHÉ SAUCE CHASSEUR,
CHAMPIGNONS ET LARD

CARPACCIO DE ST JACQUES AU FRUIT
DE LA PASSION ET POIVRE TIMUT

Histoire Ancienne

20 r. Royale, 62100 Calais,
France

Heures d'ouverture:
Lundi 12:00-13:45



Fait avec Carte