

## Les bâtonnets

Les Tequeños sont des bâtonnets de fromage fait de pâte à pain frite. C'est la collation la plus populaire du Vénézuéla. Le nom « Tequeño » vient d'un village nommé Los Teques, capital de l'état où ce plat aurait apparemment vu le jour. Son origine remonterait, selon les plus vieilles références, à la première décennie du 19e siècle; à l'époque où les familles les plus riches de Caracas (capital du Vénézuéla) allaient passer leurs vacances à Los Teques

- CHOCOLAT  
Chocolat noir, 44% de cacao
- LE QUÉBÉCOIS  
Saucisse de porc et bacon
- LE COLOMBIEN  
Fromage blanc et goyave
- L'ORIGINAL  
Fromage blanc et Nutella
- L'ITALIEN  
Fromage mozzarella et origan
- FROMAGE AND JAM  
Fromage edam et jambon de dinde
- LE MEXICAIN  
Fromage mozzarella et chili broyé
- L'ORIGINAL  
Fromage blanc
- FROMAGE AND JAM  
Fromage edam et jambon

## Les pâtisseries

Les pastelitos sont des pâtisseries ayant une garniture de légèrement sucrée à sucrer. Nos pastelitos sont inspirés des « pastalitos andinos » originaires des villes andines de Mérida, Tachira et Trujillo. Ils étaient traditionnellement garnis de bœuf haché et de riz.

- POULET  
Poitrine de poulet et légumes
- VIANDE  
Viande de bœuf et riz
- DULCE DI LECHE

## Les boissons

- EXPRESSO CON PAN
- LATTE MACCHIATO
- ALLONGÉ
- LIMONADE MAISON
- CAFÉ FRAPPÉ TEQ
- LIMONADE À LA CANNE À SUCRE
- CAPUCCINO
- EXPRESSO MACCHIATO
- LATTE GLACÉ
- CAFÉ CORTADO
- JUS D'ORANGE NATUREL
- LATTE
- CAFÉ AMÉRICANO
- SMOOTHIE FRAISE
- EXPRESSO DOUBLE